سستی کتابیں اور قرآن مجید ہر قسم

اصلی و مکمل شربت سازی

ملنے کا پتہ

شیراز نوری بک ڈپو نئی دھلی

جملہ حقوق محفوظ ہے

○

چوتھا ایڈیشن

أ

قیمت علاوہ مُحصول ڈاک دس روپے

ناشران

شیر از نوری بکڈپو نئی دھلے

مطبُوعہ

الیکٹرک نوری پریس

شربت گاؤزبان . . . ۱۰۴
شربت گلاب . . . ۱۰۵
شربت گوار - شربت لیموں ۱۰۶
شربت لوکاٹ - شربت مفرح القلوب ۱۰۷
شربت مسہل . . . ۱۰۹
شربت مشک عنبر - شربت مویز ۱۱۰
شربت منضج . . . ۱۱۱
شربت محافظ اطفال . . . ۱۱۳
شربت ملٹھی - شربت مصفی - ۱۱۴
شربت نیلوفر . . . ۱۱۵
شربت نارنج - شربت سیلون ۱۱۶
دیاکوزہ . . . ۱۱۷
روح کیوڑہ - صندل - ریحان - ۱۱۸
اورنج سکواش . . . ۱۲۳
منگو سکواش . . . ۱۲۷
لیمن سکواش . . . ۱۲۸
لیمن بارلے . . . ۱۳۰
انگور اور جامن کا سکواش . . ۱۳۲
کارڈیل - لائم جوس کارڈیل ۱۳۳

لائم جوس کارڈیل انگریزی ٹائپ ۱۳۵
جدید مشروبات . . . ۱۳۶
مصنوعی لیمن سکویشس . . . ۱۳۷
طلسمی شربت . . . ۱۳۸
شربت سنگترہ کا پاؤڈر . . . ۱۳۹
سوڈا واٹر کا پوڈر . . . ۱۴۰
فروٹ سالٹ . . . ۱۴۱
گرائپ واٹر . . . ۱۴۲
لائم واٹر - آب حیات . . ۱۴۳
بغیر مشین کے آئس کریم بنانا - ۱۴۹
سادہ دودھ کی آئس کریم . ۱۵۰
برف کی قلفیاں . . . ۱۵۱
آئس کریم کا عام کاروبار . . ۱۵۲
دو آنے اور چار آنے والی قلفیاں ۱۵۳
انڈے کی آئس کریم . . . ۱۵۵
فالودہ - شیر فالودہ . . . ۱۵۹
فالودے کے اولے یا مچھلیاں ۱۶۰
ستو - چاول کے ستو . . ۱۶۲
گیہوں اور جو کے ستو - سردائی ۱۶۳

کانجی ۱۶۴
ٹماٹروں کا رس - کچے آم کا رس ۱۶۵
تربوز کا رس - کدو کا رس ۱۶۶
خیارین یا ککڑی کا رس - گنے کا رس ۱۶۷
دہی کی لسی ۱۶۹
دودھ کی لسی ۱۷۱
عرقیات - قرع الانبیق ۱۷۵
دیگ بھبکہ ۱۷۷
عرق کشید کرنے کے طریقے اور آلات ۱۷۸
چند ہدایات ۱۸۴
عرق اناناس مرکب و سادہ ۱۸۵
عرق اجوائن - عرق افسنتین ۱۸۶
عرق اسطوخودوس ۱۸۷
عرق الائچی - عرق بہار ۱۸۸
عرق بادیان - عرق بید سادہ ۱۸۹
عرق بید مشک و برنجاسف مرکب ۱۹۰
عرق پان - عرق پودینہ ۱۹۱
عرق چوب چینی ۱۹۲
عرق شیر مرکب ۱۹۳
عرق عجیب ۱۹۴
عرق عنبر ۱۹۵
عرق قرنفل ۱۹۶
عرق کافور ۱۹۷
عرق گاؤزبان عنبری - عرق گلاب ۱۹۸
عرق ماء الجبن ۱۹۹
عرق ماء اللحم چوب چینی ۱۰۰
عرق مرکب مصفی خون ۲۰۱
عرق مطبوخ - عرق ملیریا ۲۰۲
عرق مکو - عرق منڈی ۲۰۳
عرق موم - عرق نیلوفر ۲۰۴
عرق نزلہ ۲۰۵
عرق نانخواہ خاص ۲۰۵
عرق نعناع ۲۰۶
عرق ہاضوم ۲۰۶
عرق ہلیلہ ۲۰۷
عرق ہرا بھرا ۲۰۸

سخنہائے گفتنی

اُٹھو وگرنہ حشر نہیں ہوگا پھر کبھی
دوڑو زمانہ چال قیامت کی چل گیا

افضلے عالم کی وادیٔ عریض وبسیط میں فنونِ لطیفہ کے بیشمار جواہر پارے بکھرے پڑے ہیں۔ اور وقتاً فوقتاً اہلِ بصیرت کی نگاہِ انتخاب ان میں سے کسی ایک کو اُٹھا کر اپنی زندگی کا طرۂ امتیاز بنالیتی ہے۔ فن کار جب اپنے غور وتدبر سے نتائج کو روبراہ لا کر ایک دلفریب انداز میں منظرِ عام پر لاتا ہے تو اہلِ نظر اس کے قدموں پر حسنِ عقیدت کے پھول نچھاور کرنے پر مجبور ہو جاتے ہیں۔

اِنسانی طبع جدت پسند واقع ہوئی ہے اور ہر جدت طرازی کی طرف راغب ہوجانا اِنسانی فطرت کا تقاضا ہے۔ یہی وجہ ہے کہ جدّت طراز ہستیاں دُنیا میں ہمیشہ لیلیٰ کامرانی سے ہمکنار رہی ہیں۔ فن کی طرف سے توجہ کا ہٹ جانا

انسانی زندگی کے رجحان اور رنگ و بو کی موت پر دلالت کرتا ہے۔ ہر جدّت میں ایک تحرّک کا راز نہاں ہوتا ہے اور حرکت کا نام ہی زندگی ہے۔ جمود اور خاموشی موت کے عنوانات ہیں۔ باری تعالیٰ نے انسانی دل و دماغ کو فہم و فراست اور عقل سلیم سے زینت بخشی ہے کہ وہ ان طاقتوں کو بروئے کار لاکر اپنے ہم نفسوں کی بہبودی کا سامان مہیا کرے۔

صنعت و حرفت مدارِ زندگی ہیں۔ اور کمالِ صنعت انسانی زندگی کی روح ہے۔ صنعت سے انسانی زندگیاں ایک تابندگی حاصل کرتی ہیں۔ اور عقل و شعور کے جواہر پارے نمایاں ہو کر تفریحات و تلمیحات کے سامان مہیا کرتے ہیں۔ اگر انسانی نگاہیں بیکاری اور تساہل کے خذف ریزوں سے ہٹ کر فن اور صنعت کے گوہرانِ آبدار کو انتخاب کرلیں۔ تو منفعتِ زندگی سے بہرہ اندوز ہوسکتی ہیں اور تکمیلِ زندگی کی تشنگی باقی نہیں رہتی۔

اب برصغیر ہند و پاکستان کے اکناف و اطراف میں آزادی کے ترانے گائے جا رہے ہیں۔ غلامی کی نظر فریب زنجیریں جن کے چھناکوں سے غلامانہ ذہنیتیں وجد میں آیا کرتی تھیں وہ زنجیریں اب پارہ پارہ ہوچکی ہیں۔ مغربی رامشگروں کے نغمے اب خوابِ پارینہ ہوگئے ہیں۔ ساحرالموط نے جو غفلت اور جمود کرنے والے برگِ حشیش کھلا کر ہر کہ و مہ کو مدہوش بنا رکھا تھا۔ اب وہ جمود ٹوٹ گیا۔ اقوام کی ذہنیتیں بیدار ہوگئیں لیکن انقلابی بحران کے اثر سے ابھی تک زمانے کی نبضیں دھڑک رہی ہیں۔ ہر فردِ قوم پر ایک انتشار سا چھا رہا ہے۔ ضرورت ہے کہ اس وقت ملک کے راہبر اور مصلحینِ قوم اٹھیں اور قوم کو مختلف پروگراموں کے تحت

جادۂ ترقی پر گامزن ہونے کی تلقین کریں۔ اس امر کی شدید ضرورت ہے کہ اہلِ وطن اب آزاد قوموں کے نقش قدم پر چل کر صنعت وحرفت کو اپنائیں کیونکہ اقوام اور ممالک کی بہبودی کا راز صنعت وحرفت کے اپنانے ہی میں مضمر ہے۔

مجھے امید ہے اور میں بڑے وثوق سے کہتی ہوں۔ کہ تمام بہنیں اور بھائی اس امر میں مجھ سے اتفاق کریں گے۔ کہ اس وقت ملک کے کونے کونے میں بیکاری اور افلاس کا دَور دَورہ ہے۔ اور بیشتر بے روزگار ہستیاں محض کم فہمی اور کم توجہی سے نکبت وافلاس کی ناقابل برداشت اور گھناؤنی زندگی بسر کر رہے ہیں۔ اگر یہ بیکار انسان جو نانِ شبینہ کے لئے دریوزہ گری کی لعنت میں گرفتار ہیں یا وہ مسلمان زادیاں جن کی زندگی کے سہارے مفقود ہو چکے ہیں۔ یا جن اصحاب کی گذر اوقات کے لئے آمدنی کے ذرائع بہت قلیل ہیں اگر صنعت وحرفت کی طرف متوجہ ہو کر کسی معمولی سے معمولی فن کو اپنا لیں۔ تو ان کی یہ تلخ زندگیاں خوشگوار لمحات سے مبدل ہو سکتی ہیں:۔

یورپ کے شہروں اور قریوں میں جا کر دیکھئے ہر فرد جا بجا مشین کے پُرزوں کی طرح صنعت وحرفت میں بطریق احسن مستغرق نظر آئے گا۔ ان کی خوشحالی اور فارغ البالی کا راز ان کی اسی خوبی اور خوش اسلوبی میں پنہاں ہے۔

اب ہم نے بھی آزادی کی دُنیا میں قدم رکھا ہے۔ اس لئے ہمیں لازم ہے کہ صنعت وحرفت کی کاوشوں اور تگ ودو میں اغیار سے سبق حاصل

کریں۔

شربت سازی کوئی معمولی فن نہیں ہے لیکن اہل ذوق کی کم نگاہی کی وجہ سے اس صنعت کو ہمارے ملک میں کوئی نمایاں حیثیت حاصل نہ ہو سکی۔ اور موجودہ صورت میں جن لوگوں نے اس فن کو اپنے ہاتھ میں لے رکھا ہے وہ اس کے معیاری اصولوں سے نابلد ہیں یا بے توجہی سے اس کے صحیح نسخوں پر کاربند نہیں ہوتے۔ اس لئے ان کے تیار کئے ہوئے شربت حقیقت میں وہ شربت نہیں ہوتے جن کا انہیں نام دیا جاتا ہے۔ ورنہ اگر ان مشروبات کو پورے نسخہ اور صحیح اصولوں سے تیار کیا جائے۔ تو وہ پُر ذائقہ اور پُر روح افزا شے بن جاتی ہے کہ چند گھونٹ حلق میں اترتے ہی، دل میں سرور اور آنکھوں میں نور پیدا ہو جاتا ہے۔

مطالعہ کتب سے پتہ چلتا ہے کہ فن شربت سازی کو حکیم فیثاغورث نے ایجاد کیا اور یہ اسی بلند پایہ حکیم کی جدت طرازیوں اور کاوشوں کا نتیجہ ہے۔ جس سے آج ہم اس قدر سرور اور منفعت حاصل کر رہے ہیں۔ اس حکیم نے کہسار اور مرغزاروں کے چکر کاٹ کر مختلف جڑی بوٹیوں کو جمع کیا اور ان کی خاصیتوں کے متعلق سالہا سال تجربے کئے پھر ان کے عرق تیار کر کے دافع تشنگی اور فرحتِ دل و دماغ کے لئے مشروبات تیار کئے بعض روایات سے پایا گیا ہے کہ حکیم بطلیموس نے اس فرحت بخش عمل کی ابتدا کی۔ اس نے ادویات کے عرق کو شیرینی میں حل کر کے اس کا قوام تیار کیا جس کو پانی میں ڈال کر جب اس کے چند گھونٹ حلق میں اتارے جاتے تھے۔ تو لذت و سرور سے پینے والے

جھوم اُٹھتے تھے۔

ہندوؤں کی اکثر کتابوں میں شربت و عرق سازی کے متعلق تذکرے پائے جاتے ہیں۔ پوتھی تیکشتھا من ہندوؤں کی ایک مستند کتاب ہے۔ اس میں مذکور ہے۔ کہ زمانۂ سلف میں ملک پڑول کے اندر ایک بہت نامی گرامی وید دھرم پال گذرا ہے۔ جس کی شہرت کے چرچے دُور دُور تک تھے۔ کہتے ہیں کہ اس وید نے جڑی بوٹیوں سے مختلف جوشاندے تیار کیے۔ لیکن اس کی تحقیقات صرف جوشاندوں تک ہی محدود رہی اور وہ ان جوشاندوں کو بھی کسی خاص نام سے موسوم نہ کر سکا لیکن ان جوشاندوں کی امداد سے بعد میں حکیم جالینوس نے کئی قسم کے شربت تیار کیے اور انہیں مختلف نام دے کر رائج کر دیا۔

میں نے حتی الامکان شربت سازی کے سلسلہ میں تمام جدید حکما اور صاحب علم و عمل کے مجربات کو زیرِ نظر کتاب میں بالوضاحت درج کر دیا ہے۔ اور اس فن کے ہر راز کا ہر انداز اور ہر زاویہ سے انکشاف کر کے مشروبات کی ہر صنعت سے اپنے قارئین کرام کو روشناس کرا دیا ہے۔ تاکہ اس گلستانِ مشروبات کی کوئی شق ان کی نگاہوں سے اوجھل نہ رہ سکے۔ اس کتاب کے مطالعہ سے معمولی قابلیت کا انسان بھی ایک بہترین شربت ساز بن سکتا ہے۔ اور ایک مختصر سی تجارت کا اجرا کر کے بتدریج اس تجارت کو معراج کمال تک پہنچا سکتا ہے۔ خواتین پردے کی چار دیواری میں بیٹھ کر اس گھریلو صنعت سے فیضیاب ہو سکتی ہیں۔ اس صنعت کو چند روپوں سے شروع کر کے لاکھوں

روپوں کی تجارت تک فروغ دیا جا سکتا ہے۔ موسم گرما میں اگر ایک معمولی لیاقت کا غریب آدمی بھی اس کام کو مستقل مزاجی سے شروع کر دے۔ تو تھوڑے ہی دنوں میں وہ اپنی محنت کے ثمرہ سے متوسط الحال زندگی بسر کرنے کے قابل بن سکتا ہے۔ اہل ثروت اس صنعت کو بڑے بڑے کارخانوں میں منتقل کر کے بڑے اعلیٰ پیمانہ پر اس سے منفعت حاصل کر سکتے ہیں۔

ملک کے اندر صنعت وحرفت کو رواج دینے کے لئے محکمہ تعلیم کے با اختیار افسران اگر اس طرف متوجہ ہوں۔ تو مدرسوں کے طلبا کو اس صنعت سے بہرہ اندوز کر کے ان کے علوم میں اضافہ کیا جا سکتا ہے۔ بلکہ ضرورت تو اس امر کی ہے۔ کہ اس صنعت کو زنانہ سکولوں میں خانہ داری کے مضمون کا ایک جزو قرار دے دیا جائے تاکہ لڑکیاں جنہوں نے کل ایک خاندان کی باگ ڈور اپنے ہاتھ میں لینی ہے وہ اس مفید صنعت سے واقف ہو جائیں جو زندگی کے ہر لمحہ میں انسانی صحت کی ممد و معاون بن سکتی ہے۔

اس مرحلہ پر چند اصولوں کا بیان غیر ضروری نہ ہوگا۔ جن سے اس صنعت کو فروغ دینے کا تعلق ہے۔

۱ - تجارت کو فروغ دینے کے لئے مال صحیح پیمانے پر پورے نسخوں سے اور صحیح طریقے پر تیار ہونا لازمی ہے۔ کیونکہ اچھا مال بذاتِ خود اپنا اشتہار ہوتا ہے۔

۲ - مال مصفٰے اور جاذب نگاہ ہو۔ کیونکہ ایسے مال کے خریداروں میں ہمیشہ اضافہ ہوتا رہتا ہے۔

۳۔ بوتلیں صاف شفاف، لیبل خوش نما اور پیکنگ دلفریب ہونا چاہئے۔
ہر شربت کا لیبل مختلف چھاپہ خانوں سے تیار شدہ مِل سکتا ہے یا حسب
منشا آرٹسٹوں اور بلاک میکروں سے تیار کرایا جاسکتا ہے۔

دراصل یہ معمولی سے حجابات ہیں جو کسی کام کو شروع کرنے سے پہلے ہر صنعت پر پڑے ہوئے نظر آتے ہیں۔ لیکن جب انسانی ہاتھ حرکت میں آتے ہیں تو وہ خود بخود حل ہو جاتے ہیں اور حقیقت آشکارہ ہوتی چلی جاتی ہے صرف تحرک کی ضرورت ہے۔ آپ ہر گز اس سوچ ہی میں زندگی کے بیش قیمت ایام نہ صرف کر دیجیے۔ کہ کونسا کاروبار شروع کیا جائے۔ پروفیسر ہنری وان ڈائک کیا خوب فرماتے ہیں۔

" نوجوانوں کو میرا مشورہ یہی ہے کہ وہ اس انتظار میں نہ رہیں۔ کہ کونسا کام یا کونسا طریقہ سب سے اچھا ہے بلکہ اُنہیں اپنا قدم آگے بڑھانا چاہیئے۔ اور فوراً کوئی کام شروع کر دینا چاہیئے۔ اُنہیں وہ راستہ اختیار کرنا چاہیے۔ جو منزلِ مقصود کی طرف جاتا ہے۔ آدمی کو سوچنے سے اس قدر تجربہ حاصل نہیں ہوتا۔ جس قدر کہ عملی کاروائی سے"۔

ڈاکٹر ٹامس آرسلا ٹسر کی رائے بھی کیا ہی خوب ہے وہ فرماتے ہیں۔
"سوال یہ نہیں کہ میں کیا کرنا چاہتا ہوں بلکہ یہ ہے۔ کہ مجھے جیسا کہ میں ہوں۔ اپنی ذات سے کیا کام لینا چاہیئے"۔

بہت سے آدمی زندگی کی جدوجہد میں ناکام رہتے ہیں۔ اس لئے کہ اُن کی سیرت، قابلیت یا سرگرمی کے ضروری اوصاف سے عاری ہے

یا وہ دنیا کی جد و جہد سے بوجہ احسن عہدہ برا ہونا نہیں چاہتے۔ بلکہ اُن کے دل میں استقلال کا وہ جذبہ نہیں ہوتا جس پر انسان کی کامیابی کا انحصار ہے۔ جو شخص ایک جگہ چھوڑ کر دُوسری جگہ اختیار کرتا ہے۔ اپنے پیشے کے متعلق شک و شبہ میں رہتا ہے۔ اور اپنے مزاج کی تبدیلی کے ساتھ اپنے خیالات اور معیار زیست بھی پست کر دیتا ہے وہ ناکامی اور مایوسی کو بلاوا دیتا ہے چونکہ اُسے اپنی ذات پر اعتماد نہیں ہوتا۔ اس لئے لوگ بھی اُس پر اعتماد نہیں کرتے۔ انسان کو کسی مقام پر بھی مایوس نہیں ہونا چاہئے اور کسی بڑے سے بڑے کام میں بھی ہاتھ ڈالنے سے ہچکچانا نہیں چاہئے ؎

بیٹھے تھے ساکنانِ قفس یونہی ناامید
اُڑنے لگے تو طاقتِ پرواز آگئی

مجھے امیدِ واثق ہے کہ ناظرینِ کرام اس صنعتِ شربت سازی کو اپنا کر نہ صرف اپنے لئے ہی ذریعہ روزگار مہیا کریں گے۔ بلکہ دیگر ابنائے وطن کے لئے ایک راہنما ہونے کا فخر حاصل کریں گے۔ تاریخ کے اوراق شاہد ہیں کہ جس کسی نے ذرا ہمت سے کام لیا وہ ہی کامیاب و کامران رہا۔

یاد رکھئے ہمیشہ محنت اور استقلال سے ہی ہر فرد اور ہر قوم کے دن پھرا کرتے ہیں۔ ہاتھ پہ ہاتھ دھرے رہنا اور یونہی تقدیر کو کوسنا روا نہیں ؎

صرف رو لینے سے قوموں کے نہیں پھرتے ہیں دن
خوں فشانی بھی ہے لازم اشک افشانی کے ساتھ

شربت سازی

اِنسانی لوازماتِ نوشیدنی میں شربت کو بھی ایک خاص مقام حاصل ہے۔ اِس کے استعمال سے دل ودماغ میں فرحت پیدا ہوتی ہے۔ اور جب انواع واقسام کے پھلوں سے تیار کیا جاتا ہے تو باعثِ تقویت وفرحت بنتا ہے۔ شربت بیماری ہی میں نہیں بلکہ صحت وتندرستی میں بھی استعمال کیا جاتا ہے۔ اطبا مختلف بیماریوں میں مختلف قسم کے شربت استعمال کراتے ہیں۔

شربت موسمِ گرما میں اک نعمتِ خصوصی تصوّر کیا جاتا ہے۔ شدّتِ گرما کی حرارت سے پژمردہ دل ودماغ اس میں فردوسی آسائشیں پاتے ہیں اس موسم میں شربت کا نام سنتے ہی دل میں ایک طراوت آمیز سکون پیدا ہونے لگتا ہے۔ مشروبات میں شربت کا رواج عام ہے۔ پان سگرٹ کی دکانوں پہ ہوٹلوں میں اور راہگذاروں میں اس کی فروخت ہوتی ہے۔ اور موسم گرما میں تو خاصی کھپت ہوتی ہے۔ اس صنعت سے صنعت کار کافی فائدہ حاصل کر رہے ہیں۔ اور اطبا کی دکانوں پر اور مطبوں میں جو ادویاتی شربت فروخت ہوتے ہیں۔ وہ تو خاصی قیمت پاتے ہیں۔ اور منہ مانگے داموں فروخت ہوتے ہیں شربت بہت پرانا اور قدیم زمانہ کے مشروبات میں سے ہے

صندل

پہلے بھی رائج تھا اور آج بھی رائج ہے۔ بلکہ ان دنوں تو شربت سازی میں کچھ نئے نئے طریقے بھی راہ پا گئے ہیں۔ اور انہیں مختلف ناموں سے تعبیر کیا جاتا ہے۔

شربت پیش کرنے اور پینے کے بھی نئے نئے ڈھنگ نکل آئے ہیں۔ مشروب خانوں میں جب رنگین شربتوں کو بلورین خوبصورت گلاسوں میں پیش کیا جاتا ہے۔ اور اس میں سے خوشبو کی لپٹیں دل و دماغ پر روح افزا اثرات ڈالتی ہیں اور طبیعت ایک سرور آمیز بشاشت محسوس کرنے لگتی ہے۔

برفیلے شربت کے گلاسوں کو پینے کے بھی انوکھے ڈھنگ ہیں۔ گلاس کے اندر ایک نلکی رکھدی جاتی ہے۔ تاکہ پیتے وقت برف کے خنک اثرات دانتوں کو نقصان نہ دیں۔ اور برفیلے شربت کے سرور اور ذائقہ میں یہ خنکی سدراہ نہ ہو۔

الغرض شربت وہ مشروب شیریں ہے جو ہر سال نئے انداز سے ہمارے سامنے آتا ہے۔

شربت کی تعریف

شربت عربی زبان کے لفظ شَرَبَ سے مشتق ہے اور پینے والی شے پر بولا جاتا ہے۔ اہلِ طب کے نزدیک شربت سے مراد وہ شیریں اور سیال مرکب ہے جو کسی پھل کے رس یا قندِ سفید کی ملاوٹ سے تیار کیا گیا ہو۔ اور پیاس بجھانے کے واسطے نوش کیا جائے۔

عام اصطلاحی معنوں میں بھی شربت وہ شیریں رقیق سیال ہے جو چینی۔ شہد یا گڑ کو پانی میں حل کر کے تیار کیا جاتا ہے خواہ وہ کچا ہی استعمال میں لایا جائے یا آگ کی حرارت سے قوام بنا کر کام میں لایا جائے۔ بہر حال وہ دونو صورتوں میں شربت ہی کہلاتا ہے۔ لیکن اطبا کے نزدیک وہ بہترین شربت ہے جو پھلوں کے رس یا ادویات کے جوشاندے خیساندے میں چینی ملا کر اور باقاعدہ اس کا قوام تیار کر کے بنایا جائے۔ تب یہ وہ شربت کہلانے کا مستحق ہے۔ جو جداگانہ نوعیتوں سے تیار ہو کر فرحت و سرور کا سامان بنتا ہے۔ اور مختلف امراض میں مختلف طریقوں سے استعمال میں لایا جاتا ہے۔

اقسام

یوں تو شربت کی بہت سی اقسام بتائی جاتی ہیں اور اہل فن نت نئی نئی اقسام کی داغ بیل ڈال کر اپنے فن کو ترقی دے رہے ہیں لیکن درحقیقت اصولی طور پر شربت کی دو ہی اقسام ہیں:-

۱- ادویاتی۔

۲- پھولوں اور پھلوں کے رس سے تیار ہونے والا۔

ادویاتی شربت تو صرف امراض میں بطور دوائی کے مریضوں کو استعمال کرایا جاتا ہے۔

دوسری قسم کا شربت جدید قسم کے فارمولوں سے تیار کیا جاتا ہے جو ہر لحاظ سے قابلِ تعریف ہے۔

شربت سازی کے اصول

شربت کو جب تک اصولی طور پر تیار نہ کیا جائے وہ حقیقتاً شربت کہلانے کا مستحق نہیں ہوتا۔ نہ ہی اس کے اندر وہ صلاحیتیں و ذائقے اور وہ طاقتیں موجود ہوتی ہیں۔ جن کا ایک شربت میں ہونا ضروری ہے اور رنگ ڈھنگ میں بھی کچھ یونہی سے ہوتے ہیں۔ گویا ان میں نہ حسن صورت پایا جاتا ہے نہ حسن سیرت۔

عموماً شربت سازوں کا قاعدہ ہے کہ شربت تیار کرنے کے لئے مقررہ وزن دوا کا لے کر پانی میں بھگو دیتے ہیں۔ اور پھر اس سے جوشاندہ بنا لیتے ہیں پھر اس میں ڈیڑھ گنا یا دو حصے قند ملا کر قوام تیار کرتے ہیں اور قوام پر دودھ کے چھینٹے مار کر میل وغیرہ کو صاف کرنے کا کام لیتے ہیں جس سے شربت میں قدرے صفائی پیدا ہو جاتی ہے۔

لیکن یہ دیکھا گیا ہے۔ کہ وہ شربت جو امراض کے لئے طبی فوائد کے زیر نظر تیار کئے جاتے ہیں۔ ان کے اوصاف ظاہرہ کی طرف چنداں توجہ نہیں دی جاتی یعنی ان کے خوشنما رنگ اور اعلیٰ خوشبو کو نظر انداز کر دیا جاتا ہے یہ شربت جو ہمارے شربت ساز جوشاندوں کے ذریعے تیار کرتے ہیں۔ ان کی رنگت گہری ہو جاتی ہے اور یہ ایک ظاہرہ نقص ہے۔ جو نگاہوں پر اثر انداز ہوتا ہے لیکن یہی شربت اگر تھوڑے غور و فکر کے بعد تیار کیا جائے تو کئی خوبیوں اور

پسندیدگیوں کا حامل ہو سکتا ہے۔ مثلاً ادویات کا پہلے عرق کشیدہ کر لیا جائے اور پھر اس میں چینی کی آمیزش کی جائے تو ایسے شربت کا قوام بہت صاف و شفاف اور جاذب نگاہ ہو گا۔ اسی طرح پھولوں سے جو شربت تیار کئے جائیں ان میں بھی یہی ترکیب کارفرما ہونی چاہئے۔

شربت سازی میں ضرورت اس امر کی ہے۔ کہ شربت کی ظاہری اور باطنی اوصاف کو پورے طور پر مدِنظر رکھا جائے۔ وہ دیکھنے میں بھی قابلِ قبول ہو اور استعمال کرنے میں بھی پورے پورے فوائد مترتب کر سکے۔

ایسے مشروبات جو خصوصیت سے تحفۂ عوام میں پیش کئے جاتے ہیں۔ جنہیں خرید کر عوام اپنی صحت و تسکین حاصل کرنا چاہتے ہیں۔ ان میں موسمی پھلوں کا رس پھولوں کے عرقیات کا خاص طور پر استعمال کیا جائے ان میں دل پسند رنگت اور خوش کن خوشبویات کو شامل کیا جائے۔

عوام میں یہ ایک غلط خیال قائم ہو چکا ہے کہ ایسنس کی آمیزش سے جو مشروبات تیار کئے جائیں، وہ مضر صحت ہوتے ہیں۔ ایسا ہرگز نہیں ہوتا۔ اگر ایسنس کو اصولی طور پر استعمال میں لایا جائے تو اس میں مضرت رسانی کا شائبہ تک نہیں ہوتا۔

درحقیقت بات یہ ہے۔ کہ بعض ناواقف رنگ اور خوشبو کے لئے بعض ایسی اناپ شناپ اشیاء شربت میں شامل کر دیتے ہیں جو اس کے ذائقہ اور خوشبو پر بہت برا اثر ڈالتی ہیں۔ مثلاً

ہارملیس فوڈ کلر (HARMILESS FOOD COLOUR) کی بجائے

اگر تار کول سے بنے ہوئے رنگ استعمال کر لئے جائیں۔ تو اس خرابی کو ہم خود پیدا کریں گے۔ گویا اصول سے ہٹ کر جب بھی کوئی کام کیا جائے تو اس میں خامی کا پیدا ہو جانا یقینی امر ہے۔

عام طور پر شربت سازوں کو ایک اور دقت بھی پیش آتی ہے۔ وہ یہ ہے۔ کہ جب وہ شربت تیار کرتے ہیں تو چند روز کے بعد شربت بوتل کے پیندے میں دانہ دانہ بن کر جم جاتا ہے۔ یہ خرابی شربت کے لئے بہت نقصان دہ ہے

یہ نقص عموماً دو وجوہات سے پیدا ہوتا ہے۔

(۱) شکر کو وزن مقررہ سے زیادہ شامل کر دیا جانا۔

(۲) قوام کے پکانے میں کسی خامی کا رہ جانا۔

قوام کو درست رکھنے کے لئے مناسب ہے کہ شربت تیار کرتے وقت پانی کا جز قدرے زیادہ رکھا جائے اور قوام کو پورے طور پر تیار ہونے دیا جائے یعنی قوام پکتے پکتے پانی کی زیادتی کو خشک کر دے اور جب قوام پک رہا ہو تو اس میں قدرے ٹارٹارک ایسڈ یا سیٹرک ایسڈ ملا دیا جائے۔ اس ایسڈ کی ملاوٹ بھی اس نقص کو رفع کرنے میں ممد و معاون ثابت ہوتی ہے۔ اور اگر اس میں گلوکوز لکوئیڈ کی آمیزش کر دی جائے تو اور بھی سونے پر سہاگہ ہے۔ اس کے بعد قوام کا پھٹنا یا شربت کا دانہ دار بن جانا ہرگز ہرگز واقع نہیں ہوتا قوام بہترین صورت پر تیار ہو جاتا ہے۔ گلوکوز کا اندازہ ایک سیر شکر میں چار اونس کا ہے۔

عموماً شربت سازی میں یہ شکایت بھی دامنگیر رہتی ہے۔ کہ شربت

میں جالا پڑ جاتا ہے۔ اور شربت بیکار ہو جاتا ہے۔ یہ نقص تو بے احتیاطی پر ہی مبنی ہے جب صفائی کا خیال نہ رکھا جائے۔ بوتلوں کو پورے طور پر صاف نہ کیا جائے انہیں باقاعدہ طور پر اسٹرلائیز نہ کریں تو ایسا ہونا یقینی ہے۔ لیکن جب ان احتیاطوں پر عمل درآمد کر لیا جائے تو مدتوں پڑا رہنے پر بھی شربت خراب نہیں ہوتا۔

شربت سازی کے لئے فنی اور اصولی باتوں کا زیادہ خیال رکھنا ضروری ہے اس کے متعلق ہم ضروری امورات ناظرین کے سامنے پیش کرتے ہیں۔

تازہ پھلوں کا شربت

جب تازہ پھلوں سے شربت تیار کریں تو حسب ذیل طریقہ استعمال کریں:-

جس پھل کا شربت تیار کرنا منظور ہو اس کا رس تین پاؤ نکال لیں۔ اور ایک صاف برتن میں با احتیاط رکھ دیں۔ پھر عمدہ قسم کی دو سیر قند لے کر اس رس میں آہستہ آہستہ ہلا کر حل کر لی جائے ازاں بعد حسب دستور اس کا قوام تیار کر لیا جائے۔

خشک پھلوں کا شربت

لیکن جب خشک پھلوں سے شربت تیار کریں تو اس کے واسطے ضروری ہے۔ کہ ان خشک پھلوں مثلاً زرشک۔ املی۔ آلو بخارا کو پانی میں بھگو کر خوب

ملا جائے۔ اور اچھی طرح سے ملنے کے بعد اسے کپڑ چھان کر لیا جائے اس پانی کا اندازہ یہ ہے کہ اگر ڈیڑھ سیر پانی ہو تو اس میں ایک سیر قند کافی ہوتی ہے۔ اس مقدار سے قوام پورے طور پر تیار ہو جاتا ہے۔

وہ خشک میوہ جات شیریں جو از قسم عناب۔ انجیر۔ مویز۔ منقےٰ کے ہوں ان کا شربت بنانے وقت انہیں پانی میں جوش دے کر چھان لینا ضروری ہے تب ان کا قوام تیار کرنے کے واسطے پانی ڈیڑھ حصہ اور چینی ایک حصہ کا اندازہ کر لیں۔ بہت عمدہ شربت تیار ہو جائے گا۔

بعض شربت خشک جڑوں۔ پھولوں اور پتوں سے بھی تیار کئے جاتے ہیں ایسے شربتوں کی تیاری میں حسب ذیل ترکیب کو عمل میں لانا چاہیئے۔

جن جڑوں یا پھولوں یا پتوں کا شربت تیار کرنا منظور ہو انہیں شام کو دس گنا پانی میں بھگو دینا چاہیئے اور بھگو کر کسی ایسے محفوظ مقام پر رکھ دینا چاہیئے جہاں انہیں کسی نقصان کا احتمال نہ ہو انہیں اوپر سے ڈھک دیا جائے تاکہ مٹی۔ گرد و غبار یا کوئی اور شے اس پانی میں حل نہ جائے۔

صبح اس پانی کو دیگچے میں ڈال کر چولہے پر رکھ دیں اور نیچے آنچ جلا کر جوش دینا شروع کر دیں حتیٰ کہ وہ پانی تہائی حصہ کے قریب رہ جائے۔ جب پانی اس قدر خشک ہو جائے تو فوراً آگ کھینچ کر دیگچے کو چولہے سے اتار لیں۔ اور اس کو کپڑے میں چھان کر کسی قلعی شدہ دیگچی میں ڈال لیں۔ اس کے بعد ایک اور ڈیڑھ حصہ کی نسبت سے قند ملا کر اس کا قوام تیار کر لیں۔

شربت میں شہد یا ترنجبین ملانا

جب کسی شربت میں قند سفید یا معری کے علاوہ شہد یا ترنجبین ملانا چاہیں۔ تو لازم ہے کہ پہلے اسے ادویات کے پانی یا جوشاندے خیساندے میں حل کر لیں اور بہ احتیاط تمام چھان کر دوسرے برتن میں ڈال لیں چھان لینے سے یہ فائدہ ہوگا کہ تمام کلنٹے یا تنکے وغیرہ چھن کر پانی سے علیحدہ ہو جائیں گے اور باقی بالکل صاف سیال مادہ رہ جائے گا۔

اس کے بعد اس چھنے ہوئے پانی کو تھوڑی دیر کے واسطے ٹھہرا رہنے دیں تاکہ مٹی وغیرہ کے ذرات تہ میں بیٹھ جائیں۔ جب دیکھیں کہ مٹی وغیرہ کے ذرات تہ نشین ہو گئے ہیں۔ تو اس پانی کو احتیاط سے دوسری دیگچی میں نتھار لیں۔ اور چولھے پر رکھ کر قوام تیار کریں اگر شہد ملانا ہو تو اسے پہلے اچھی طرح سے صاف کر لیا جائے۔ اور چھان کر ہر قسم کے ذرات اور تنکوں یا شہد کی مکھیوں کے چھتے کے چورے وغیرہ سے صاف کر لیا جائے اور پھر حسب دستور قوام میں استعمال کیا جائے۔

اس امر کا جاننا بھی ایک مبتدی کے لئے بہت اہمیت رکھتا ہے۔ کہ قوام ہی شربت کی جان ہے۔ اور اسی کی تیاری صحیح اور درست ہونے پر شربت کی خوبی کا دارومدار ہے۔ اس لئے شربت ساز کو سب سے پہلے جس امر کے جاننے کی ضرورت ہے۔ وہ ہے قوام کی پہچان۔ اس میں قوام کی شناخت

پورے طور پر ہونی لازمی ہے۔ کیونکہ جب بھی وہ شربت تیار کرنے لگے گا۔ تو یہ مرحلہ اسے پیش آجائے گا۔ جو لوگ قوام پہچاننے کی اہلیت نہیں رکھتے ان کے تیار کئے ہوئے شربت ہر لحاظ سے ناقص رہ جاتے ہیں۔ دیکھنا یہ ہوتا ہے۔ کہ قوام نہ تو زیادہ پتلا رہ جائے اور نہ ہی زیادہ گاڑھا ہو جائے۔ اگر قوام پتلا رہ جائے تو شربت بہت جلد جل کر خراب ہو جاتا ہے۔ یا اس میں پھپھوندی پیدا ہو جاتی ہے اور جب قوام گاڑھا ہو جاتا ہے۔ تو شربت جم جاتا ہے چینی دانے دانے ہو جاتی ہے۔ اور شربت کا مقصد ہی فوت ہو جاتا ہے۔ اس لئے قوام تیار کرتے وقت ساتھ کے ساتھ چمچہ یا کفگیر کے ذریعے دیکھتے جاتے ہیں۔ کہ قوام کی کیا حالت ہے شربت میں گاڑھا پن پیدا ہو رہا ہے یا نہیں۔ صحیح قوام وہی ہے۔ جب شربت نہ تو زیادہ پتلا رہے اور نہ ہی زیادہ گاڑھا ہو جائے

جب شربت تیار کرتے کرتے اور قوام دیکھتے دیکھتے تجربہ ہو جاتا ہے۔ تو شربت ساز نظروں ہی نظروں میں بھانپ جاتا ہے کہ قوام تیار ہو چکا ہے۔ یا اس میں چنداں کسر باقی ہے۔

قوام کی پہچان کا طریقہ یہ ہے۔ کہ کفگیر کے ساتھ تھوڑا سا قوام باہر نکال کر انگشتِ شہادت اور انگوٹھے کے درمیان تھوڑا سا قوام لے کر اسے انگلی اور انگوٹھے کے درمیان مسل کر انگوٹھے اور انگلی کو آہستہ سے ملائیں اور جدا کریں۔ اگر جدا کرتے وقت ایک تار سی بن جائے تو قوام تیار ہے۔ شربت کو نیچے اتار لیا جائے۔

اس کے علاوہ قوام کے معلوم کرنے کا ایک اور طریقہ بھی ہے وہ یہ کہ چمچہ کے ذریعے دیگچی سے قوام اٹھا کر اسے آہستہ آہستہ نیچے گرائیں اس میں

سے قطرے گریں گے لیکن آخری قطرے سے ایک تار سی بن جائے گی۔ جب یہ تار بن جائے تو قوام تیار ہو چکا ہے۔

ایک تیسرا طریقہ قوام کے پہچاننے کا یہ بھی ہے کہ چمچ کے ذریعے تھوڑا سا قوام دیگچی سے اٹھا کر زمین پر ایک قطرہ گرا دیں۔ اگر قوام بہت پتلا ہے تو وہ قطرہ زمین میں سرایت کر جائے گا۔ اگر ذرا اور گاڑھا ہے تو زمین پر گرتے ہی پھیل جائے گا لیکن جب قوام درست حالت میں تیار ہو چکا ہے تو وہ قطرہ نہ تو زمین کے اندر سرایت کرے گا اور نہ ہی پھیلے گا۔ بلکہ زمین پر گرتے ہی ایک گول موتی سا بن جائے گا۔ یہ حالت صحیح قوام کی ہے اور یہ تین اصول ہیں جن کے ذریعہ قوام کو پرکھا جا سکتا ہے۔

آج کل شربت کی جانچ کے لئے آلے تیار ہو گئے ہیں اور تھرمامیٹر وغیرہ سے دیکھ کر شربت کا گاڑھا پن معلوم کیا جا سکتا ہے۔ جب شربت کافی مقدار میں تیار کرنا مقصود ہو۔ تو فارن ہیٹ تھرمامیٹر سے شربت کا درجہ حرارت دیکھیں اگر ابلتے ہوئے شربت کا درجہ حرارت ۲۱۸ فارن ہیٹ ہو تو سمجھ لیں کہ شربت پک گیا ہے۔ لیکن اگر درجہ حرارت اس سے کم ہو تو سمجھیں کہ شربت ابھی کچا ہے۔ اگر شربت کا درجہ حرارت ۲۱۸ فارن ہیٹ سے زیادہ ہو گیا ہو تو جان لیں کہ شربت جم جائے گا۔

جب شربت لیسدار ادویات مثلاً گل بنفشہ۔ لسوڑے۔ بہی دانہ۔ ریشہ خطمی وغیرہ سے پکائے جاتے ہیں تو ادویاتی لیس کی وجہ سے کچے شربت پختہ معلوم ہوتے ہیں۔ اس لئے شربتوں کو پکانے اور دیکھنے میں بہت احتیاط

کی ضرورت ہے جب شربت پکنے پر آجاتا ہے تو اس میں سے چھوٹے چھوٹے موتیوں کی طرح کے دانے سے نکلتے ہیں اور وہ کافی دیر کے بعد ٹوٹتے ہیں۔ لیکن کچے شربت سے جو دانے سے نکلتے ہیں وہ بہت جلد ٹوٹ جاتے ہیں۔ تجربہ کار عطار اور شربت ساز انہی دانوں سے شربت کی خامی اور پختگی کو پہچان لیتے ہیں۔

چند ضروری ہدایات

یوں تو یہ ایک عام اور مشہور سی بات ہے۔ کہ شربت تیار کرنے کے لئے صرف چینی اور پانی کی ضرورت ہے۔ اور اس میں بعض ایسنس ملا کر اسے خوشبودار کر دیا جاتا ہے اور شربت تیار ہو جاتا ہے۔ لیکن عوام نہیں جانتے کہ اصلی شربت کیا ہے اور مصنوعی شربت کیا ہے۔ اور اس اصلی اور مصنوعی میں کیا فرق ہے۔ نیز شربت میں جو پانی استعمال کیا جاتا ہے وہ کس قسم کا ہونا چاہئے اور جو چینی استعمال کی جاتی ہے اس میں کن صفات کا ہونا ضروری ہے۔ کیمیکلز جو استعمال کئے جاتے ہیں۔ ان کے متعلق بھی جاننا ضروری ہے۔ کیوں کہ جب تک کسی چیز کا صحیح طور پر محلِ استعمال معلوم نہ ہو۔ اس سے فائدہ حاصل کرنا بہت مشکل ہے۔

پانی کا یہ خاصہ ہے۔ کہ جب یہ کچھ عرصہ پڑا رہے تو یہ میلا ہو جاتا ہے اس میں کثافت آجاتی ہے۔ اور اس کے اندر کئی قسم کے جراثیم بھی پیدا ہو جاتے

ہیں۔ اور اس سے جو شربت تیار کیا جاتا ہے اس میں بکٹیریا کی پیدائش کا احتمال بھی ہوتا ہے جن کی وجہ سے شربت میں سڑاند بھی پیدا ہوجاتی ہے۔ اور خراب ہوجاتا ہے۔ اس لئے طبیبوں نے تجربہ کے بعد بتایا ہے۔ کہ شربت میں استعمال کرنے کے واسطے بارش کا قدرتی پانی یا ڈسٹلڈ واٹر ہے جسے آب مقطر کہتے ہیں۔ اعلیٰ قسم کی شربت سازی کا یہی بہترین جزو ہے۔ ایسے پانی میں کوئی خرابی پیدا نہیں ہوتی۔ تر و تازگی اور ذائقہ بھی کبھی تبدیل نہیں ہوتا۔

شربت میں چینی یعنی شکر سفید جو استعمال کی جاتی ہے اس میں بھی ان صفات کا ہونا ضروری ہے۔

(۱) موٹی۔ دانہ دار اور سفید رنگت کی ہو۔

(۲) اس میں کسی قسم کی رنگ آمیزی کو تعلق نہ ہو۔ کیونکہ بعض چینی بنانے والے اسے کیمیکلز کے ذریعے مصنوعی رنگ دے دیتے ہیں۔ تاکہ قدرتی رنگت کا شائبہ ہوجائے۔

ایسی چینی شربت کے لئے مفید نہیں ہوتی۔ اس لئے بہتر ہے کہ شربت سازی میں حتی الوسع مصری کا استعمال کیا جائے یا موٹی اور دانہ دار چینی حاصل کرنے کی کوشش کی جائے۔

بعض شربت ساز شربت تیار کرتے وقت بجائے چینی کے گلوکوز کا استعمال کرتے ہیں۔ اور اس کی مٹھاس کو تقویت دینے کے لئے اس کے ساتھ سکرین ملا دی جاتی ہے۔ یہ طریقہ ہرگز ہرگز درست نہیں ہے اس

سے نہ تو شربت ساز کی صنعت کو قبولیت ہو سکتی ہے۔ اور نہ ہی خریدار ایسے شربت سے فائدہ حاصل کر سکتا ہے۔

یاد رہے۔ کہ سکرین وہ کیمیکل ہے جسے کول تار سے تیار کیا جاتا ہے۔ اور چینی کے خاندان سے اس کا کوئی تعلق نہیں ہے۔ بہتر یہی ہے کہ اس شئے کو کبھی بھی خوراک کے طور پر استعمال میں نہ لایا جائے۔ سکرین کے اندر خوراکی مادہ نہیں ہے۔ بلکہ اس کی یہ صفت ہے۔ کہ اسے جس حالت میں کھایا جائے۔ اسی حالت میں خارج ہو جاتی ہے۔ اور اس کے کھانے سے جسم انسانی کے اندر کوئی خوراک نہیں بنتی۔ یہ تو ایک مصنوعی قسم کی مٹھاس ہے۔ لیکن کوئی فائدہ دہ مٹھاس نہیں ہے۔ البتہ اس سے نقصان بھی کوئی نہیں ہوتا۔ اس لئے تجارت کے طور پر لوگ اسے استعمال کر کے فائدہ اٹھاتے ہیں اور وقتی مٹھاس کا کام دے جاتی ہے۔ لیکن جب صحیح طور پر فائدہ دہ شربت تیار کرنا ہو تو اس میں ایسی بے فائدہ اشیاء کی شمولیت قابل قبول نہیں ہو سکتی۔

تجارت والے لوگ اس سے فائدہ اُٹھا سکتے ہیں۔ کیونکہ بمقابلہ چینی کے اس کا استعمال ہمیشہ سستا پڑتا ہے چینی خواہ کسی نرخ پر بک رہی ہو سکرین کا استعمال سستا ہی رہے گا۔ وجہ یہ ہے۔ کہ سکرین کے اندر چینی سے ساڑھے پانچ سو گنا مٹھاس زیادہ ہوتی ہے۔

ایسی تیز مٹھاس کے باوجود اس سے پرہیز ہی لازم ہے۔ گو اس سے کوئی نقصان تو نہیں ہوتا لیکن وہ طاقت وہ قوت وہ صحت وہ ذائقہ جو چینی کے شربت میں پیدا ہو جاتا ہے۔ سکرین میں کہاں۔

شربت میں جو کیمیکلز استعمال کئے جائیں ان کے متعلق بھی خاص احتیاط لازم ہے یعنی ان کی شناخت اور پرکھ کی ضرورت ہے۔ اب وہ زمانہ جارہا ہے جب ہر اصل کے مقابلے میں نقلی مال ایسے انداز سے پیش کیا جارہا ہے کہ اس کی شناخت مشکل ہے۔

کیمیکلز کا زیادہ تر استعمال مصنوعی مشروبات میں ہوتا ہے لیکن پھول اور پھلوں سے جو شربت تیار کئے جاتے ہیں ان میں بھی تھوڑا بہت استعمال لازم آتا ہے۔ کیونکہ شربت خواہ مصنوعی ہو یا پھولوں اور پھلوں سے تیار کردہ ہو۔ اسے ہر حالت میں محفوظ تو کرنا ہی پڑتا ہے اور پریزرویشن کے وقت کیمیکلز کا استعمال لازم آتا ہے۔ کیونکہ خوشبویات کی موجودگی بھی اتنی ہی اہم ہے جتنی خوشنما رنگوں کی۔

کیمیکلز جو اس غرض کے لئے استعمال میں لائے جاتے ہیں یہ ہیں۔

ٹارٹرک۔ یا سائٹرک ایسڈ اور ایل ڈی ہائیڈ وایتھر۔

علاوہ ازیں جب شربت کو پریزرو کرنے کا مرحلہ آئے تو اس کے واسطے مندرجہ ذیل کیمیکلز استعمال کرنے ہوتے ہیں۔

سلفر ڈایا اکسائڈ۔ بیزوائک ایسڈ۔ سوڈیم بینزوائٹ۔

سوڈیم سلفائیٹ۔ سوڈیم میٹا بائی سلفائٹ۔

تیزاب گندھک۔ ریکٹی فائڈ سپرٹ، وغیرہ۔

ان میں کسی ایک کو بھی مناسب طریقہ سے استعمال کر کے شربت کو پریزرو کیا جاسکتا ہے۔ جو کبھی خراب نہیں ہوتا اور نہ ہی اس کی چینی دانہ

ہو کر بیٹھ جاتی ہے۔ شربت ہمیشہ ذائقہ میں یکساں رہتا ہے۔ کوئی فرق پیدا نہیں ہوتا۔

شربت کو محفوظ رکھنا

شربت کی تیاری سے زیادہ قابلِ غور اس کا محفوظ رکھنا ہے اس لئے ان ہدایات پر کاربند رہنا زیادہ ضروری امر ہے۔

الف: اگر شربت کا قوام گاڑھا رکھا جائے تو وہ تا دیر خراب نہیں ہونے پاتا اور محفوظ رہتا ہے۔

ب: وہ بوتلیں جن میں شربت رکھا جاتا ہے۔ انہیں اچھی طرح سے گرم پانی کے ذریعے برش سے صاف کریں۔ اور پھر انہیں پورے طور پر خشک ہونے دیا جائے۔ حتیٰ کہ ان کے اندر رطوبت کا شائبہ تک نہ رہ جائے۔ بلکہ ان بوتلوں کو اصولی طور سے اسٹرلائیز کر لیا جائے۔ تاکہ شربت سالوں پڑا رہنے پر بھی خراب نہ ہونے پائے۔ بوتلوں کو سٹرلائز کرنے کا بہترین طریق یہ ہے کہ ایک بہت بڑی پیتل یا لوہے کی کڑاہی لے لیں اُس کے اندر ایک کھدر کا نہایت ہی صاف دھلا ہوا کپڑا دو چار تہیں کر کے بچھا دیں۔ پھر اس پر بوتلوں کو لٹا کر رکھیں۔ اور اتنا پانی بھریں کہ تمام بوتلیں بھر جائیں اور ان کے اوپر دو انگل پانی رہے۔ تاکہ سب بوتلیں ڈوبی رہیں۔ پھر کڑاہی کے نیچے آگ جلا دیں حتیٰ کہ پانی خوب ابلنے

لگے۔ پھر اس کڑاہی کو آگ سے نیچے اتار کر رکھ دیں جب پانی ٹھنڈا ہو جائے۔ یا نیم گرم رہے۔ تو بوتلوں کو نکال کر پانی نچوڑ کر اوندھا کر رکھیں۔ جب خشک ہو جائیں۔ تب ان میں شربت بھر دیں۔

(ج) جب شربت لعابدار اشیاء مثلاً بہیدانہ۔ اسبغول یا سپستان وغیرہ سے تیار کیا جاتا ہے۔ تو اس کے قوام کے پہچاننے میں غلطی ہو جانے کا امکان ہوتا ہے۔ کیونکہ ان کے لعاب کی وجہ سے شربت جلد ہی گاڑھا ہو جاتا ہے جسے ناواقف آدمی سمجھتا ہے۔ کہ قوام درست حالت پر آگیا ہے۔ اس کے متعلق ہرگز دھوکا نہیں کھانا چاہئے۔ لازم ہے۔ کہ ایسے شربت کے قوام کو بہ نسبت دوسرے شربتوں کے زیادہ دیر تک پکایا جائے۔ تاکہ اپنی اصلی حالت پر آکر درست ہو جائے۔ اور قوام ناپختہ نہ رہ جائے۔

(د) بعض شربتوں میں ادویات از قسم بنسلوچن یا دم الاخوین یا ریوند چینی وغیرہ شامل کی جاتی ہیں۔ ان اشیاء کے ملانے کا صحیح طریقہ یہ ہے کہ پہلے حسب دستور شربت کا قوام تیار کر لیا جائے۔ اور جب دیکھیں کہ قوام اپنی درست حالت پر آگیا ہے تو جو ادویات شامل کرنی ہوں ان کو باریک پیس کر سفوف تیار کر لیا جائے اور چھان کر قوام میں شامل کر دیں۔

یہ ہیں وہ ہدایات جن کا جاننا شربت سازی کے لئے ضروری ہے ان پر کاربند رہنے سے شربت ساز کبھی ناکام نہیں رہتا۔ کیونکہ یہ اطباء اور حکماء کے تجربات پر مبنی ہیں۔ اور ایسے راز ہیں جو کبھی سینہ بہ سینہ چلے آیا کرتے تھے۔ اور شاگرد ہمیشہ سالہا سال کی خدمت کے بعد انہیں حاصل کر سکتے تھے آج

ہم نے عوام کے فائدے کے مدِنظر ان رازوں کو طشت از بام کر دیا ہے۔

شربت اکبر شاہی

کہتے ہیں۔ یہ وہ شربت ہے۔ جو شہنشاہ جلال الدین اکبر نے گولکنڈہ اور بیکانیر کی تسخیر کے وقت شاہی حکیموں سے تیار کرایا تھا۔ جو ہمیشہ شاہی توشہ خانے کی زینت بنا رہا۔ جسے بادشاہ اور شہزادے بڑے شوق سے استعمال کرتے رہے۔

یہ شربت بہت مفرح القلوب ہوتا ہے۔ اور دماغی تسکین کا بہترین ذریعہ ہے۔ تمام قسم کی سوداوی امراض وسواس۔ وحشت۔ بدخوابی اور دردِ سر کو مفید ہے۔ اس کے چند گھونٹ ہی حلق سے نیچے اتر کر اپنا اثر دکھانا شروع کر دیتے ہیں سودا کے مادے نیست و نابود ہو جاتے ہیں۔ دل میں فرحت اور آنکھوں میں سرور پیدا ہو جاتا ہے۔ مالیخولیا کے مریض کو انوش دارو کی طرح اثر انداز ہوتا ہے۔

یہ شربت تیار کرنے کے واسطے ادویات خریدنے میں بہت احتیاط سے کام لینا پڑتا ہے۔ کیونکہ ایسی بلند تاثیر شے کے تیار کرنے میں اگر ذرا سی لغزش بھی ہو جائے تو بہت بڑے نقصان کا باعث ہوتا ہے۔ کیونکہ نسخہ کا سارا دارومدار صحیح اور اصلی ادویات پر ہی ہوتا ہے۔

اجزا:

گاؤزبان	چار تولہ
بادرنجبویہ	ڈیڑھ تولہ
گل نیلوفر	ڈیڑھ تولہ

تخم فرنجمشک .... ڈیڑھ تولہ

ہلیلہ سیاہ .... ڈیڑھ تولہ

افتیموں ولایتی .... ڈیڑھ تولہ

بسفائج فستقی .... ڈیڑھ تولہ

برگ فرنجمشک .... ڈیڑھ تولہ

سنامکی .... ڈیڑھ تولہ

اسطوخدوس .... ڈیڑھ تولہ

گل بنفشہ .... ایک تولہ

گل سرخ .... نو ماشہ

عرق گلاب .... دو پاؤ

یہ کل ۱۳ اجزا ہیں ان کی ترکیب تیاری یہ ہے

ماسوائے عرق گلاب کے جملہ اشیاء کو رات کے وقت آٹھ گنا پانی میں بھگو کر رکھ دیں۔ صبح دیگچہ میں ڈال کر چولھے پہ رکھ دیں اور نیچے آگ جلائیں۔ پانی جوش میں آتا رہے گا۔ جب پانی تہائی کے برابر رہ جائے تو اس پانی سے تین گنا مصری اور عرق گلاب ڈال کر حسب دستور قوام تیار کر لیں لیکن مصری اور عرق گلاب ڈالنے سے پہلے اس پانی کو کپڑے میں چھان لیں اور نچوڑ کر ادویات کے اثرات حاصل کر لیں۔

اس شربت کا استعمال: شربت دو تولہ عرق گاؤ زبان دس تولہ یا اسی قدر پانی ملا کر پئیں۔

شربت انار شیریں

دل و دماغ کو فرحت دیتا ہے۔ اسے اگر آبِ حیات کیا جائے تو بجا ہے۔ کیونکہ اطبا کا متفقہ فیصلہ ہے کہ شربتِ انار سے بڑھ کر مشروبات میں کوئی اور شے تجربہ میں نہیں آئی ہے۔ یہ وہ شربت ہے جس کی رنگت دیکھ کر ہی دل و دماغ میں ایک سرور اور تسکین کی لہر پیدا ہوتی ہے۔ اور ایک ایک گھونٹ میں لذت و سرور کی لہریں پیدا ہوتی ہیں۔

اگر جی متلا رہا ہو تو اس شربت کے چند گھونٹ طبیعت کو آراستہ کر دیتے ہیں۔

یہ شربت اجزائے مندرجہ ذیل سے تیار کیا جاتا ہے۔

رس انار شیریں . . . . ڈیڑھ پاؤ

چینی . . . . تین پاؤ۔

لیموں . . . . ایک عدد

چینی کو انار کے رس میں حل کر لیں اور پھر اس میں لیموں نچوڑ دیں پھر آگ پر رکھ کر ہلکے ہلکے جوش سے قوام تیار کریں۔ جب قوام تیار ہو جائے۔ تو نیچے اتار کر رکھ دیں۔ جب شربت ٹھنڈا پڑ جائے تو بوتلوں میں بھر لیں۔

مقدار خوراک:۔

دو تولہ شربت میں بارہ تولہ پانی ملا کر پئیں۔

شربت انار ترش

یہ شربت دل اور جگر کو قوت دینے والا ہے۔ اور صفرا کے جوش کو دور کرتا ہے۔ گرمی کے دوروں سے محفوظ رکھتا ہے۔ بھوک پیدا کرتا ہے۔ صفرا کو قطع کرتا ہے۔

اس شربت کے اجزا یہ ہیں :۔

انار ترش کا رس .... ایک حصہ

چینی دانہ دار .... تین حصہ

انار ترش منگا کر ان کے دانوں سے حسب ضرورت رس نکال کر کسی چینی کے برتن میں یا قلعی شدہ دیگچی میں جمع کر لیں۔ رس نکالنے کا طریقہ یہ ہے۔ کہ انار کے دانوں کو کسی کپڑے میں ڈال کر کچلیں اور نیچے برتن رکھ کر اس میں رس نچوڑتے جائیں اور جس قدر رس جمع ہو اس کی مقدار سے تین گنا چینی دانہ دار اس میں ڈال دیں اور پھر آگ پر رکھ کر نرم نرم آنچ میں اس کا قوام تیار کر لیں۔ جب تیار ہو جائے تو آگ سے آتار کر ٹھنڈا کر لیں اور صاف شدہ بوتلوں میں بھر لیں۔

مقدار خوراک : شربت تین تولہ ہمراہ بارہ تولہ عرق گاؤزبان۔

شربتِ انجبار

دل اور جگر میں جو حرارت پیدا ہو جاتی ہے۔ اُس کو کم کر دینا اس شربت کا اوّلیں فعل ہے۔

اجزا حسب ذیل ہیں :-

انجبار . . . . چار تولہ

صندل سفید . . . . ایک تولہ

صندل سُرخ . . . . دو تولہ

پانی . . . . بارہ چھٹانک

چینی . . . . بارہ چھٹانک

پہلے انجبار اور صندل کو کوٹ کر رات بھر پانی میں بھگو رکھیں۔ صبح اُٹھ کر اس پانی کو آنچ پر رکھ کر اس قدر ابالیں۔ کہ پانی خشک ہو کر پانچ چھٹانک کے قریب رہ جائے۔ اب اسے چھان کر اس میں چینی ملا دیں۔ اور آنچ پر رکھ کر قوام تیار کریں۔ اور استعمال میں لائیں۔

شربت انجبار مرکب

یہ شربت معدہ اور جگر کو ازحد مفید ہے۔ اگر خونی دست آتے ہوں یا منہ سے خون جاری ہو تو اس کے استعمال سے فوری طور پر آرام آجاتا ہے۔ دل اور جگر کی حرارت کو کم کر دیتا ہے۔ پھیپھڑے کے قرحے کو دُور کرنے میں اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔

اجزا ملاحظہ ہوں :-

پوست بیخ انجبار . . . . اڑھائی تولہ

برادہ صندل سرخ و سفید . . . ہر ایک نو ماشہ

حب الآس . . . . نو ماشہ

خرنوب شامی . . . . . . ایک تولہ دس ماشہ

ادویاتِ مندرجہ بالا کو لوہے کے بجھائے ہوئے پانی آٹھ گنا میں بھگو کر چوبیس گھنٹے رکھا جائے۔ ازاں بعد آگ پر رکھ کر جوش دیا جائے۔ جس وقت پانی تہائی کے قریب رہ جائے۔ تو اس کو چھان لیا جائے۔ اور اس پانی کا تین گنا چینی دانہ دار اس میں ملا کر قوام تیار کر لیں میل وغیرہ اتارتے جائیں قوام تیار ہونے پر نیچے اتار لیں۔ شربت تیار ہے۔ ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں بھر لیں۔

شربت انگور شیریں

اجزاء :-

آب انگور . . . . . ایک سیر

چینی . . . . تین سیر

حسب قاعدہ قوام تیار کر لیں اور کوئی سی خوشبو حسب پسند شامل کر کے اسے خوشبودار بنا لیا جائے۔

استعمال : خوراک شربت دو تولہ سے چار تولہ تک ہے۔ لیکن اسے عرق گاؤ زبان کے ہمراہ استعمال میں لائیں۔

یہ شربت تقویتِ معدہ اور فرحتِ دل و دماغ کے لئے بہت اعلےٰ چیز ہے۔ سرورِ دل اور تسکینِ قلب کا سامان ہے۔

شربت انگور ترش

یہ شربت معدہ اور دل کے لئے بہت مقوی ہے۔ قوتِ ہاضمہ کی اصلاح کرتا ہے صفرادی بخارات کو دُور کرتا ہے صفراوی طبع انسانوں کے لئے بہت مفید ہے۔ گرمی کو رفع کر دیتا ہے۔

اجزائے نسخہ:۔

آب انگور ترش .... ایک حصّہ

چینی .... تین حصّہ

انگور ترش حاصل کر کے ان کا رس نکال لیں اور اس رس میں تین گنا چینی ڈال کر حسب دستور قوام تیار کر لیں۔ جب قوام درست طور پر تیار ہو جائے تو آگ سے نیچے اتار لیں اور ٹھنڈا ہو جانے پر صاف اور خشک شدہ بوتلوں میں بھر کر حسب منشاء لیبل وغیرہ لگا لیں۔

ترکیبِ استعمال:۔ دو تولہ شربت ہمراہ بارہ تولہ عرق گاؤزبان۔ نوش کر لیا کریں۔ اور بوتل کو ٹھنڈی محفوظ جگہ پر رکھیں۔

شربتِ انناس

یہ شربت دل اور معدے کی تفریح کے لئے بہت عمدہ شے ہے اس کے استعمال سے طبیعت ہشاش بشاش ہو جاتی ہے اور معدے کے اندر ایک فرحت افزا تقویت پیدا ہوتی ہے۔

اجزاء :-

انناس کارس . . . . ایک حصّہ

چینی . . . . نصف حصّہ

عرق بید مشک . . . . . . ۱/۸ حصّہ

عرق گلاب . . . . ۱/۸ حصّہ

حسب دستور قوام تیار کر لیں۔ اور نفیس بوتلوں میں بھر کر خوشنما لیبل لگا لیں۔ ہر موسم میں استعمال کی چیز ہے۔

مقدار خوراک : دو تولہ یا زیادہ سے زیادہ پانچ تولہ۔

شربت اعجاز

یہ شربت بالکل اسم بامسمّٰی ہے اور امراض کے لئے ایک معجزے کے برابر ہے۔ کھانسی کا مریض جب جاں بلب ہو رہا ہو بس جونہی اس کے چند قطرے اس کے حلق میں اترے وہیں ایک تسکین میسر آجاتی ہے۔ اس کی پھولی ہوئی سانسیں اک سکون پا جاتی ہیں۔ بار ہا تجربات کے بعد حکماء نے متفقہ فیصلہ دیا ہے۔ کہ شربتِ اعجاز تپ دق وسل کے مریضوں کے لئے شانِ مسیحائی رکھتا ہے۔

اجزائے نسخہ :-

عناب ولائیتی . . . . دس دانہ

سپستان . . . . تیس دانہ

گوند کتیرا و ببول . . . . ہر ایک پانچ ماشہ
بہیدانہ . . . . ایک تولہ
اصل السوس مقشر . . . . . . ایک تولہ
تخم خبازی و خطمی . . . . ایک ایک تولہ
گل نیلوفر و بنفشہ . . . . . . ایک ایک تولہ
برگ اڑوسہ . . . . ایک پاؤ

ماسوائے گوند ببول کے سب اشیاء کو آٹھ گنا پانی میں ڈال کر آگ پر جوش دیں جب تہائی کے قریب رہ جائے تو کپڑے میں چھان لیں۔ اور پانی کا تین گنا قند ملا کر اس کا قوام تیار کریں۔ اور آخر اس قوام میں گوند کتیرا اور ببول پیس کر شامل کریں جو قوام میں حل ہو جائے گی۔

مقدار خوراک: دو تولہ شربت دس تولہ عرق گاؤ زبان کے ہمراہ پئیں۔

شربت انجیر

یہ شربت پینے کی جملہ امراض کے لئے اکسیر ہے۔ اس کا استعمال بلغم کو بہ آسانی خارج کر دیتا ہے اور مریض کو آرام میسر آتا ہے۔ بیماری سے تسکین پا جاتا ہے۔

اجزاء نسخہ:۔ انجیر زرد . . . . . ایک پاؤ
پانی . . . . آٹھ گنا
چینی . . . . . . تین گنا

انجیر کو آٹھ گنا پانی میں ڈال کر آگ پر رکھ دیں۔ جب آگ کے جوش سے پانی ایک تہائی کے قریب رہ جائے تو اسے چھان لیا جائے۔ اس چھنے ہوئے پانی میں تین گنا چینی ملا کر اس کا قوام تیار کر لیں۔ شربت تیار ہے۔

ترکیب استعمال: چار تولہ شربت لے کر عرق بادیان چھ تولہ عرق مکو چھ تولہ میں ملا کر مریض کو پلا دیا جائے۔ خوشبو کے لئے کوئی روح شامل کر لیں

شربت امرود

یہ شربت دافع حرارت ہے۔ جگر کی گرمی کو بیخ و بن سے اکھاڑ دیتا ہے جب کسی مریض کو بدہضمی کی وجہ سے اسہال کی شکایت ہو تو اس شربت کی ایک خوراک سے فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ بہت عمدہ اور مفید شربت ہے۔

اجزائے نسخہ:-

تازہ امرود پختہ . . . . . . ایک پاؤ۔

پانی . . . . تین پاؤ

چینی . . . . تین پاؤ

امرود کو چاقو سے کاٹ کر پانی میں ڈال دیں اور دیگچی میں ڈال کر آگ پر جوش دیں۔ اس قدر ابالیں کہ پانی نصف کے قریب رہ جائے اب اسے چھان لیں اور چینی ملا کر قوام تیار کریں۔ شربت امرود تیار ہو جائے گا۔ قوام سرد ہونے پر بوتلوں میں بھر کر رکھ لیں۔

شربت املی

یہ وہ شربت ہے جس کے استعمال سے معدہ کے اندر ایک حیرت انگیز طاقت پیدا ہو جاتی ہے اور چند روز میں ہی صفرا کا قلع قمع ہو کر طبیعت ہشاش بشاش ہو جاتی ہے۔ جب دل خراب ہوتا ہو۔ قے اور ابکایاں آتی ہوں۔ تو اس شربت کے استعمال سے دل آراستہ اور طبیعت سکون پذیر ہو جاتی ہے۔ دل کو محظوظ کرتا ہے۔

دو چھٹانک املی لے کر نصف سیر پانی میں ڈال دیں اور آگ پر رکھ کر اس قدر پکائیں کہ پانی صرف پانچ چھٹانک کے قریب رہ جائے۔ اب اسے چھان لیں اور اس میں تین پاؤ چینی ملا کر حسب قاعدہ قوام تیار کر لیں۔ یہ شربت املی تیار ہے۔ قوام سرد ہونے پر بوتلوں میں بھر لیں۔

شربت آلو بخارا

یہ شربت صفرا کو دُور کرنے میں اکسیر ہے۔ صفراوی بخاروں میں استعمال ہوتا ہے۔ پیاس کو روکتا ہے۔ بخار میں مبتلا مریض جب شدّت پیاس سے پانی پانی پکارتے ہیں تو انہیں جب اس شربت کے دو گھونٹ پلا دیئے جائیں اک سکون میسر آجاتا ہے۔ پیاس دُور ہو جاتی ہے طبیعت میں ایک ٹھنڈک محسُوس ہونے لگتی ہے۔

اجزاء

آلو بخارا پختہ . . . . ایک پاؤ

املی . . . . ایک چھٹانک

چینی . . . . تین پاؤ

پانی . . . . تین پاؤ

آلو بخارا اور املی کو پانی میں ملا کر آگ پر رکھ دیں۔ جب پانی چھ چھٹانک کے قریب رہ جائے تو اسے چھان لیں اور چینی ڈال کر حسب دستور اس کا قوام تیار کر لیں۔ شربت تیار ہو جائے گا۔

شربت آلو بالو

آلو بالو کو آلی بالی بھی کہتے ہیں۔ آلو بخارے کی قسم ہے۔ ترش اور شیریں دو قسم کا ہوتا ہے۔ اس کا شربت گردے اور مثانے کی پتھری کو کاٹ کر خارج کر دیتا ہے اور ریگ کو بھی دور کر دیتا ہے۔ پیشاب کھول دیتا ہے۔ گردے اور مثانے کی بیماریوں کے واسطے از حد مفید ہے۔

اجزائے نسخہ :-

آلو بالو . . . . . . نصف سیر

چینی . . . . . . اڑھائی سیر

پانی . . . . دو سیر

آلو بالو پانی میں بھگو کر رات بھر پڑے رہنے دیں۔ صبح آگ پر رکھ کر اس قدر جوش دیں کہ پانی تہائی کے قریب رہ جائے۔ تب اسے آگ سے

نیچے اتار کر چھان لیں اور اس میں چینی ملا کر قوام بنا کر لیں شربت تیار ہے۔

ترکیب استعمال : دو تولہ یا زیادہ سے زیادہ چار تولہ شربت ہمراہ عرق گاؤ زبان بارہ تولہ استعمال کریں۔

شربت الائچی خورد

یہ شربت دل و دماغ کو تقویت دیتا ہے اور نہایت فرحت بخش ہوتا ہے۔ اس کے چند گھونٹ ہی طبیعت میں سرور پیدا کر دیتے ہیں۔ منہ سے خوشبو کی لپٹیں آنے لگتی ہیں۔

اجزائے مندرجہ ذیل سے تیار کیا جاتا ہے :۔

الائچی خورد . . . . نصف چھٹانک

لیموں . . . . چار عدد

چینی . . . . تین پاؤ

پانی . . . . نصف سیر

الائچی کوٹ کر پانی میں ڈال کر دیگچے کو چولھے پر رکھ دیں اور اس قدر ابالیں کہ پانی پانچ چھٹانک کے قریب رہ جائے۔ اب اس میں لیموں نچوڑ کر چھان لیں۔ پھر چینی ملا کر ہلکی ہلکی آنچ سے اس کا قوام تیار کر لیں لیکن قوام تیار کرنے میں بہت احتیاط سے کام لیں کیونکہ اگر ذرا آنچ تیز ہو جائے تو قوام کے جل جانے کا اندیشہ ہے۔

شربت اسطوخودوس

یہ وہ مشہور عالم شربت ہے جس کو یونان کے مایہ ناز حکیم ارسطو نے شاہِ مقدونیہ کے لئے تیار کیا تھا۔ جبکہ اُس کو مالیخولیا کی بیماری لاحق ہو گئی تھی۔ اُسے نیند نہیں آتی تھی اور تمام رات مصاحبوں کو پاس بٹھا کر حکائتیں سُنا کرتا تھا۔ ارسطو کا قول ہے کہ یہ شربت مالیخولیا کے علاوہ تمام دیگر امراض کے لئے جو دماغ سے متعلق ہیں بہت مفید ہے۔ اگر سردی کی وجہ سے بدن میں کوئی درد پیدا ہو جائے۔ تو اُس شربت کا استعمال بہت مفید رہتا ہے۔

اجزاء :-

اسطوخودوس	سوا تولہ
پرسیاؤشاں	سوا تولہ
عُودِ صلیب	سوا تولہ
گاؤزبان	نو ماشہ
تخم خطمی	نو ماشہ
اصل السوس	نو ماشہ
بیخ کرفس	نو ماشہ
گل سرخ	نو ماشہ
مویز منقی	پچاس عدد
عناب	تیس عدد

اِن تمام ادویات کو آٹھ گنا پانی میں بھگو کر رات بھر پڑا رہنے دیں اور صبح آگ پر رکھ کر جوش دیں حتیٰ کہ پانی تہائی کے قریب رہ جائے۔ اب اس کو چھان کر اس میں بارہ چھٹانک چینی ڈال کر قوام تیار کر لیں۔ اور استعمال میں لائیں۔

شربت افسنتین

مالیخولیا اور مراق کے مریضوں کے واسطے بہترین شربت ہے حلق میں اترتے ہی دل و دماغ میں فرحت کے سامان پیدا کر دیتا ہے۔ دل و جگر میں درد یا ورم ہو تو اس کے استعمال سے حکماً آرام آ جاتا ہے۔ جب یہ شربت تیار کرنا چاہیں تو حسب ذیل اشیاء بازار سے منگا لیں۔

سنبل الطیب ...... دو تولہ

زرنبد سفید مجوف ...... تین تولہ

غاریقون مغربل سفید ...... تین تولہ

افسنتین رومی ...... چار تولہ

گل سرخ ...... چھ تولہ

چینی ...... آدھ سیر

ماسوائے چینی کے تمام اشیاء کو ایک سیر پانی میں جوش دیں جب پانی نصف کے قریب رہ جائے تو اسے چھان کر چینی ڈال دیں اور حسب قاعدہ اس کا قوام تیار کر لیں۔ دو تولہ شربت دس تولہ عرق سونف میں ملا کر پلائیں۔

شربت اسبغول

یہ شربت صفراوی امراض اور گرم کھانسی و خفقان کے لئے استعمال کیا جاتا ہے۔ چند ہی خوراکیں تیر بہدف ثابت ہوتی ہیں۔

اجزائے نسخہ :-

اسبغول .... دو تولہ

چینی .... تین پاؤ

پانی .... چھ چھٹانک

اسبغول کو پانی میں بھگو کر رات بھر پڑا رہنے دیں اور صبح کے وقت نرم نرم آنچ پر گرم کر کے کپڑے میں چھان لیں اور بعد ازاں چینی ڈال کر قوام حسب دستور تیار کر لیں۔ قوام سرد ہونے پر بوتلوں میں بھر دیں۔ یہ شربت اسبغول ہے۔ جو ہاتھوں ہاتھ فروخت ہو کر آپ کی تجارت اور صنعت کو فروغ دینے کا موجب ثابت ہو گا۔

شربت ابریشم

یہ شربت دل و دماغ کو قوت دیتا ہے خفقان کے لئے نوازحد مفید ہے۔ اجزاء

ابریشم خام دس تولہ ایک رات دن تین سیر پانی میں بھگو دیں اس کے بعد جوش دیں۔ جب ایک سیر رہ جائے تو چھان لیں۔ پھر بادرنجبویہ ساڑھے چار ماشہ

نصف سیر پانی میں جوش دیں ۔جب پاؤ بھر رہ جائے تو چھان لیں۔ اس پانی کو ابریشم والے پانی میں ملا دیں ۔

پھر اس پانی میں ۲۷ تولہ مصری اور گیارہ تولہ شہد شامل کر کے قوام کریں پھر اسے خوب گھوٹ لیں حتیٰ کہ سفید رنگ کا ہو جائے ۔

پھر اس میں

ابریشم مقرض	۱۳½ ماشہ
گاؤزبان	۹ ماشہ
فرنجمشک	۴½ ماشہ
مروارید ۔ یشب ۔ عود	ہر ایک سوا دو ماشہ
کہربا ۔ صندل سفید	ہر ایک سوا دو ماشہ
مصطگی ۔ مشک عنبر	ہر ایک سوا دو ماشہ

شامل کر کے شربت تیار کر لیں ۔ ایک تولہ ہمراہ چار تولہ عرق گلاب پئیں

شربت آم

بہت مقوی اور فرحت آثار شربت ہے ۔خوش ذائقہ اور لذیذ بھی ۔ بدن میں فربہی لاتا ہے کمزوری رفع کرتا ہے ۔

اجزا : عمدہ شیریں آموں کا گودا	ایک سیر
چینی کرسٹل	ایک سیر
پانی	تین سیر

اعلیٰ قسم کے آم منگا کر ان کا گودا ایک سیر نکال لیا جائے۔ اور اس گودا کو دو سیر پانی میں نصف گھنٹہ تک نرم نرم آگ پر پکایا جائے۔ ازاں بعد نیچے اتار کر ٹھنڈا کر کے اسے ہاتھوں سے خوب مسلیں اور پھر فلٹر کر لیں۔

اس کے بعد کسی دیگچی میں ایک سیر پانی اور ایک سیر چینی ڈال کر اس کا شربت تیار کریں۔ جب قوام میں تھوڑی دیر ہو تو آموں کا گودا بھی اس میں ڈال دیں۔ اور دونوں کا قوام بنا لیں پس شربت تیار ہے۔ گودا ڈالنے کے بعد پندرہ منٹ کے بعد قوام اتار لینا چاہیئے۔

دو تولہ شربت آم ایک پاؤ بھر سادہ پانی کے ساتھ استعمال کرنا چاہیئے۔

شربت ارزانی

آنتوں کی خشکی اور قبض کو دور کرتا ہے۔ اگر آنتوں میں سوزش یا خراش پیدا ہو جائے تو اسے دور کرنے میں لاثانی ہے۔ غرضیکہ آنتوں اور معدہ کی بیماریوں کے لئے بہت مفید شربت ہے۔

اجزائے ذیل سے تیار کیا جاتا ہے :-

عناب	آٹھ تولہ
گل سرخ	آٹھ تولہ
گل بنفشہ	آٹھ تولہ
سپستان	دس تولہ
اسبغول	دس تولہ

گاؤزبان . . . . چھ تولہ

بہیدانہ . . . . چار تولہ

ادویات بالا کو آٹھ گنا پانی میں ڈال کر آگ پر رکھیں اور اس قدر پکائیں کہ وہ پانی تہائی کے برابر رہ جائے۔ تب اسے چھان لیں اور اس پانی کا ایک چوتھائی حصہ ترنجبین ملا کر اسے چھان لیں اور اس پانی کو کسی قلعی شدہ دیگچی میں ڈال کر اس سے تین حصے چینی ملائیں اور آگ پر رکھ کر ہلکی آنچ سے قوام تیار کریں۔

عموماً اسبغول کے لعاب کی وجہ سے شربت کے قوام میں دقت پیدا ہو جاتی ہے۔ اس لیے بہتر ہے۔ کہ اس قوام کے اندر اسبغول شامل نہ کیا جائے۔ بلکہ شربت استعمال کرتے وقت اسبغول استعمال کر لیا جائے۔

مقدار خوراک، دو تولہ سے چار تولہ ہمراہ عرق گاؤزبان۔

شربت بہی

یہ شربت مقوی دل اور معدہ ہے۔ قوتِ ہاضمہ کو درست اور طاقتور بناتا ہے صحت کو بڑھاتا ہے۔ قے اور دستوں کو رفع کرنے کا واحد علاج ہے۔ اجزاء :۔

رس ترش اور شیریں بہی . . . سوا سیر

چینی . . . . تین گنا

خوشبو . . . . حسب ضرورت

بہی کو چاقو سے چھیل کر اور کاٹ کر اندر سے دانے نکال دیں۔ پھر گودے کے ٹکڑے کر لیں اور ایک کپڑے میں ڈال کر انہیں کچل کچل کر اور نچوڑ کر کسی برتن میں رس نکال لیں۔ جب یہ رس سوا سیر کے قریب ہو جائے تو پھر اس میں تین گنا چینی ملا کر حسب دستور قوام تیار کر لیں۔ درست ہو جانے پر نیچے اتار لیں۔ شربت تیار ہے۔ جب قوام ذرا سرد ہو جائے تو اسے بوتلوں میں بھر لیں۔

مقدار خوراک: دو تولہ شربت ہمراہ عرق گاؤزبان استعمال میں لاویں۔

شربت بنفشہ

بہت ہی مفید شربت ہے۔ اس کا ہر گھر میں موجود ہونا ضروری ہے بخار، کھانسی، نزلہ، درد چشم اور درد گوش کے لئے اکسیر ہے۔ قبض کو دور کرتا ہے۔ نمونیہ کے مریض کو ہمراہ شربت نیلوفر پلائیں تو بہت مفید ثابت ہوتا ہے۔ اجزاء:-

گل بنفشہ .... ایک چھٹانک

پانی .... تین پاؤ

چینی .... حسب مقدار

گل بنفشہ کو پانی میں بھگو کر آگ پر جوش دیں۔ جب دیکھیں کہ پانی تہائی کے قریب رہ گیا ہے۔ تو چھان کر اس میں تین گنا چینی ڈال کر قوام تیار کر لیں اور حسب ضرورت استعمال میں لائیں۔

شربت بادام

تقویت دل اور دماغ کے لئے لاجواب شربت ہے۔ اس کے استعمال سے پیاس رفع ہو جاتی ہے۔ طبیعت میں بالیدگی سی پیدا ہونے لگتی ہے بہت پرلطف سا سکون محسوس ہوتا ہے۔ یہ شربت دماغی کوفت اور بدنی ریاضت کرنے والوں کے لئے بے نظیر تحفہ ہے۔ پہلوان۔ شاعر۔ وکلاء اور پروفیسر اس کا ضرور استعمال کریں۔

اجزائے مندرجہ ذیل سے تیار کیا جاتا ہے :-

مغز بادام شیریں ...... ایک پاؤ

چینی دانہ دار .... تین پاؤ

پانی سادہ .... تین پاؤ

پہلے مغز بادام کو کوٹ کر اور پانی میں پیس کر شیرہ حاصل کیا جائے۔ پھر دیگچی میں ڈال کر نرم آنچ پر رکھ دیں۔ اور چینی ڈال کر حسب ضرورت قوام تیار کر لیں۔ میل جو اوپر آتی جائے وہ کفگیر کے ذریعے ساتھ کے ساتھ اتارتے جائیں۔ جب قوام حسب قاعدہ درست ہو جائے تو نیچے اتار لیں۔ اور قوام ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر لیں اور محفوظ کر لیں۔

شربت بزوری حار

یہ شربت جگر۔ معدہ۔ گردہ اور مثانہ کی سردی کو دور کر دیتا ہے بہت

ہی مفید شربت ہے۔ سردیوں میں اس کا موجود ہونا ضروری ہے۔

نسخہ :۔

پوست بیخ کاسنی .... نوتولہ
تخم کاسنی .... چھ تولہ
پوست بیخ بادیاں .... چھ تولہ
بادیان .... تین تولہ
تخم کرفس .... تین تولہ
پوست بیخ کرفس .... تین تولہ
تخم کشوث (پوٹلی میں باندھ کر) .. ڈیڑھ تولہ

ان تمام ادویات کو آٹھ گنا پانی میں ڈال کر آگ پر رکھیں اور ہلکی ہلکی آگ سے جوش دیں۔ جب پانی تہائی حصہ رہ جائے تو انہیں چھان لیں اور اس پانی میں تین گنا چینی ملا کر قوام تیار کر لیں۔

مقدار خوراک: چار تولہ شربت ہمراہ عرق بادیان بارہ تولہ یا کسی اور مناسب بدرقہ سے استعمال کریں۔

شربت بزوری بارد

یہ شربت ہر قسم کے بخاروں میں مفید ہے اور جگر کے جملہ امراض میں کام آتا ہے۔ اس کی بدلتے ہوئے موسم کے وقت بہت مانگ ہوتی ہے بازاروں میں ہاتھوں ہاتھ فروخت ہوتا ہے۔

اجزا یہ ہیں :۔

پوست بیخ کاسنی ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ دو تولہ

تخم خربوزہ و ککڑی ۔ ۔ ۔ ۔ ہر ایک ڈیڑھ تولہ

تخم کھیرا ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ڈیڑھ تولہ

مغز تخم تربوز ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ آٹھ ماشہ

ان سب ادویات کو آٹھ گنا پانی میں ڈال کر جوش دیں جب تہائی کے قریب پانی رہ جائے تو اسے چھان کر تین گنا چینی ملا کر قوام بنا لیں۔

خوراک: چار تولہ شربت کسی عرق کے ہمراہ استعمال کریں۔

شربت بزوری معتدل

اجزاء

تخم کاسنی و ککڑی ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ہر ایک پانچ تولہ

تخم کھیرا و خربوزہ ۔ ۔ ۔ ۔ ہر ایک پانچ تولہ

بیخ بادیان ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ پانچ تولہ

بیخ کاسنی ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ساڑھے دس تولہ

ان تمام ادویات کو آٹھ گنا پانی میں جوش دیں۔ جب پانی تہائی کے قریب رہ جائے تو نیچے اتار کر چھان لیں اور اس پانی کا تین گنا چینی ملا کر اس کا قوام تیار کر لیں۔ اور نیچے اتار کر سرد ہونے پر بوتلوں میں بھر لیں چار تولہ شربت ہمراہ عرق گاؤزبان بارہ تولہ استعمال میں لائیں۔

شربت برگ ترنج

یہ شربت مرض خفقان کے لئے بہت مفید ہے۔ دل اور معدہ کی کمزوری کو دُور کرتا ہے۔ اجزاء:۔

برگ ترنج . . . . . . ۲۵ عدد

پُرانی صاف شراب . . . پونے دوسیر

شہد . . . . ڈیڑھ پاؤ

برگ ترنج کو شراب میں بھگو کر ۲۴ گھنٹے پڑا رہنے دیں۔ اور اس کے بعد کپڑے میں ملکر چھان لیں۔ پھر اس فشردہ میں شہد ڈال کر قوام بنالیں شربت تیار ہے۔

مقدار خوراک: ایک تولہ سے ۵ تولہ تک استعمال میں لائیں۔

شربت بادرنجبویہ

مقوی دماغ ہے۔ اور مرض خفقان کو نافع ہے اجزائے حسب ذیل سے تیار ہوتا ہے۔

بلی لوٹن . . . . . . ۶ تولہ

گاؤزبان . . . . . . ۳ تولہ

تخم بادرنجبویہ . . . . . . ۲۳ ماشہ

ابریشیم خام . . . . . ڈیرھ تولہ

بالچھڑ .... ڈیڑھ تولہ

تیزپات .... ڈیڑھ تولہ

گل سرخ .... ڈیڑھ تولہ

بسفائج .... ڈیڑھ تولہ

فرنجمشک .... ڈیڑھ تولہ

جملہ اشیاء کو رات بھر پانی میں بھگو کر رکھ دیں۔ صبح حسب دستور تین پاؤ چینی ڈال کر قوام تیار کرلیں اور جب قوام پکنے پر آئے تو اس میں مشک اور عنبر دو دو ماشہ ملا دیں۔

مقدار خوراک: ایک تولہ سے دو تولہ ہمراہ عرق گلاب یا کیوڑہ استعمال میں لائیں۔

شربت پودینہ

یہ شربت ان مریضوں کے لئے بہت مفید ہے جن کی تلی بڑھ گئی ہو۔ یا جن کے معدے میں رطوبت پیدا ہو جائے۔ اس کا استعمال قوتِ ہاضمہ کو بھی بڑھاتا ہے۔ اجزاء

سبز پودینہ .... نصف سیر

چینی .... تین پاؤ

پانی .... ایک سیر

پودینہ کو آٹھ گنا پانی میں ڈال کر اس قدر جوش دیں۔ کہ پانی تہائی

کے قریب رہ جائے۔ اب اسے نیچے اتار کر چھان لیں اور چینی ملا کر حسب دستور قوام تیار کریں۔ دورانِ قوام میل دور کرتے جائیں۔ جب قوام درست ہو جائے نیچے اتار لیں۔ اور سرد ہونے پر صاف شدہ بوتلوں میں بھر لیں۔ پھر شربت پودینہ کے لیبل لگا کر بازار میں بھجوا دیں۔

شربت پیاز دشتی

اس کو پیاز موش بھی کہتے ہیں۔ یہ شربت دمہ کے مریضوں کو بہت مفید ہے اور بڑے بڑے نامی حکماء کا مجرب نسخہ ہے۔

اجزاء حسب ذیل ہیں :-

کوئی کانداکی بڑی سی جڑھ ...	پاؤ بھر
انیسون	دو تولہ
مویز منقی	۴ دانے
انجیر	۵ دانے
شہد	آدھ سیر

کوئی کانداکی جڑھ تراش لیں اور سب چیزوں کو کوٹ کر پانی نکال لیں اور شہد ڈال کر قوام تیار کر لیں۔

مقدار خوراک : ایک تولہ شربت کسی مناسب جوشاندہ کے ہمراہ استعمال کریں۔ اگر قے ہو جائے تو کوئی ہرج نہیں ہے۔ استعمال جاری رکھیں

شربت توت سیاہ

یہ وہ بے نظیر شربت ہے۔ جو گلے کی بیماریوں کے لئے اکسیر ہے گلے میں درد ہو۔ خراش ہو یا ورم ہو گیا ہو۔ اس کے استعمال سے فوری طور پر آرام آجاتا ہے۔

اس کی تیاری حسب ذیل اجزا سے ہوتی ہے۔

توت سیاہ . . . . . . ایک حصہ

چینی . . . . تین حصہ

توت سیاہ لے کر پانی میں بھگو دیں۔ اور ہاتھ سے ملنے کے بعد چھان کر صاف کر لیں۔ پھر تین حصہ چینی ڈال کر قوام تیار کر لیں۔ اور سرد کر کے بوتلوں میں بھر لیں۔

مقدار خوراک: دو تولہ شربت لے کر چٹنی کی طرح چاٹ لیا کریں۔

شربت جامن

اگر قے اور دست کا عارضہ لاحق ہو تو یہ شربت بہت مفید ثابت ہوتا ہے۔ پیٹ درد کی تکلیف کو بھی فوراً رفع کر دیتا ہے۔ اجزا یہ ہیں:۔

پختہ جامن کا پانی . . . چھ چھٹانک

عرق گلاب . . . . . . چھ چھٹانک

چینی . . . . بارہ چھٹانک

جامن کا رس نکال کر اس میں عرق گلاب شامل کرلیں۔ پھر اس میں چینی ڈال کر آگ پر رکھیں اور ہلکی ہلکی آنچ دے کر قوام تیار کرلیں۔ لیکن قوام زیادہ گاڑھا نہ کریں ذرا پتلا ہی رہنا چاہئے۔

خوراک کی مقدار تین تولہ سے زیادہ نہ بڑھائیں۔

شربت حب الآس

یہ شربت حکیم جالینوس کا ایجاد کردہ ہے۔ اس کی بیاض کے ترجمے سے پتہ چلتا ہے۔ کہ وہ اسے معدے کی بیماریوں۔ خونی دستوں اور نفث الدم کے بیماروں پر استعمال کیا کرتا تھا لیکن ایک دفعہ اس نے ایک مریضہ عورت پر جسے حیض بکثرت آتا تھا استعمال کیا تو بہت مفید ثابت ہوا۔ یہ شربت بہت ہی پرتاثیر شے ہے۔ اس کے اجزاء یہ ہیں :۔

پھلی ببول	ڈیڑھ تولہ
بیلگری	ڈیڑھ تولہ
حب الآس	سات تولہ
تازہ امرود	سات تولہ
سیب کا پانی	نصف سیر
سادہ پانی	نصف سیر

ان جملہ ادویات کو ایک دیگچی میں ڈال کر آگ پر جوش دے کر جوشاندہ تیار کریں۔ جب پانی سیر کے قریب رہ جائے تو نیچے اتار لیں۔ اور ملکر چھان

لیں۔ اس چھنے ہوئے فشردہ میں تین گنا چینی عمدہ دانہ دار ملا کر قوام تیار کریں جب قوام درست ہو جائے تو سرد کر کے بوتلوں میں بھر لیں۔ اور شربت فروشوں و پنساریوں کے پاس برائے فروخت بھجوادیں۔

مقدار خوراک: دو تولہ یا زیادہ سے زیادہ چار تولہ شربت ایک بار استعمال کرنا چاہیئے۔

شربت حماض

یہ شربت معدے کو تقویت دیتا ہے۔ خفقان اور اختلاج قلب کے لئے اکسیر ہے۔ صفرا کو زائل کرتا ہے۔ قے کو روکتا ہے۔ الغرض بہت ہی مفید شربت ہے۔ اجزاء یہ ہیں:۔

حماض . . . . ڈیڑھ پاؤ
چینی . . . . تین حصّہ

اس چھنے ہوئے فشردہ میں تین گنا چینی عمدہ دانہ دار ملا کر قوام تیار کریں جب قوام درست ہو جائے تو سرد کر کے بوتلوں میں بھر لیں۔ اور شربت فروشوں و پنساریوں کے پاس برائے فروخت بھجوادیں۔

مقدار خوراک: دو تولہ یا زیادہ سے زیادہ چار تولہ شربت ایک بار استعمال کرنا چاہیئے۔

شربت حرمل

یہ شربت مرگی کے مریضوں کا بہترین علاج ہے اور بہت مجرّب ہے

ازیں درد سر۔ دمہ اور کھانسی کے مریضوں کے واسطے بھی اکسیر ہے۔ کے تیار کرنے کے واسطے اجزائے ذیل درکار ہوں گے۔

تخم حرمل ...... آٹھ چھٹانک

پانی ...... ایک سیر

چینی ...... تین پاؤ

حرمل کوٹ کر رات بھر پانی میں بھگو کر رکھدیں۔ اور صبح اس کا جوشاندہ تیار کریں۔ جب دیکھیں۔ کہ پانی ڈیڑھ پاؤ کے قریب رہ گیا ہے تو نیچے اتار لیں۔ اور اس جوشاندہ کو کپڑے میں چھان لیں۔ اور کسی قلعی شدہ دیگچی میں ڈال کر اس میں چینی ملا دیں اور پھر آگ پر چڑھا کر حسب دستور شربت کا قوام تیار کر لیں۔ جب قوام درست ہو جائے تو آگ سے نیچے اتار کر سرد کر لیں۔ اور بوتلوں میں بھر لیں۔

طریق استعمال یہ ہے۔ کہ دو تولہ شربت میں حسب ضرورت سادہ پانی ملا کر مریض کو پلا دیں۔

شربت حنظل

اس شربت کے استعمال سے بلغم دور اور سودا کافور ہو جاتا ہے۔ اور اگر با قاعدہ استعمال کیا جائے تو آتشک کے مادہ کو جڑھ سے اکھیڑ دیتا ہے۔

اس کی تیاری اجزائے ذیل سے کی جاتی ہے۔

پوست حنظل خشک . . . . آٹھ تولہ

گودہ حنظل خشک . . . . . آٹھ تولہ

جڑھ حنظل . . . . سوا تولہ

چونہ . . . . ایک تولہ

پانی . . . . دو سیر

چینی . . . . ڈیڑھ سیر

ماسوائے چینی کے سب ادویات پانی میں بھگو دیں اور آگ پر رکھ کر ابالیں۔ جب پانی تین پاؤ رہ جائے تو اسے چھان کر دو گھنٹہ تک کسی برتن میں پڑا رہنے دیں۔ تاکہ پانی نتھر جائے۔ دو گھنٹہ کے بعد آہستہ آہستہ پانی نتھار لیں۔ اور اس نتھرے ہوئے پانی میں چینی ڈال کر حسب دستور شربت کا قوام تیار کر لیں۔

شربت حلبہ

یہ شربت سینے کے پرانے دردوں کو دور کرتا ہے۔ اگر پیپ آتی ہو یا سینے میں زخم ہو۔ تو اس کا استعمال چند روز میں ان دکھوں سے نجات دیتا ہے

اجزاء یہ ہیں :-

مویز منقی . . . . سات چھٹانک

میتھرے . . . . سات چھٹانک

ملٹھی . . . . ایک چھٹانک ۵ ماشہ

انجیر زرد . . . . ۱۵ عدد

ان تمام ادویات کو رات بھر پانی میں بھگو کر رکھ دیا جائے۔ اور صبح آگ پر رکھ کر جوشاندہ بنایا جائے جب پانی ڈیڑھ پاؤ کے قریب رہ جائے تو اتار کر چھان لیں۔ اور اس میں حسبِ ضرورت شہد ملا کر شربت کا قوام تیار کر لیں جب قوام درست ہو جائے تو نیچے اتار کر رکھ دیں اور سرد پڑ جانے پر صاف شدہ اور خشک شدہ بوتلوں میں بھر لیں۔

مقدار خوراک: بوقت ضرورت مریض کو دو تولہ شربت سادہ پانی یا کسی عرق کے ساتھ پلادیں۔

شربت خبث الحدید

بہت مقوی اور مفرح شربت ہے۔ معدے کو درست کر کے بھوک لگاتا ہے۔ بدن روز بروز رو بصحت ہوتا جاتا ہے۔ اہل یورپ اس شربت کو مختلف انگریزی نام دے کر ہمارے ملک سے ہر سال لاکھوں روپے حاصل کر لیتے ہیں۔ اجزا یہ ہیں:-

آئرن اوکسائڈ . . . . دو تولہ

چینی . . . . تین پاؤ

پانی . . . . نصف سیر

ترکیب تیاری: آئرن اوکسائڈ کو پانی میں اس قدر ابالا جائے۔ کہ پانی آدھ پاؤ کے قریب خشک ہو جائے۔ تب بقیہ پانی میں چینی ملا کر

اس کا قوام حسب دستور تیار کیا جائے۔

استعمال دو تولہ فی خوراک ہے لیکن اس شربت کو ہمیشہ کھانا کھانے کے بعد ہی استعمال کریں۔

شربت خشخاش

یہ شربت نزلہ اور کھانسی کا دشمن ہے۔ سرسام اور نزلہ میں اس کا استعمال بہت اکسیر ہے۔ اجزائے ذیل سے تیار ہوتا ہے:۔

تخم خشخاش . . . . ایک چھٹانک

پوست خشخاس . . . . . . ایک چھٹانک

چینی . . . . تین گنا

خشخاش کو ڈیڑھ پاؤ پانی میں بھگو کر رکھ دیں اور اسی قدر پانی میں پوست خشخاش کو بھی۔ دونوں علیحدہ علیحدہ رات بھر پڑے رہیں صبح پوست والے پانی کو جوش دیں جب پانی دو چھٹانک رہ جائے تو اسے مل چھان کر برتن میں ڈال لیں۔ پھر خشخاش کو علیحدہ پیس لیں اور دونوں کو ملا کر چینی ڈالیں اور نرم آنچ پر قوام تیار کریں۔

مقدار خوراک: نصف چھٹانک سے زیادہ ہرگز نہ دیا جائے۔

شربت خشخاش مرکب

یہ شربت دافع کھانسی۔ نزلہ وزکام ہے۔ درد سر اور کمزوری دماغ

کو دُور کرتا ہے۔ بہت مفید اور زود اثر دوا سے تعلق رکھتا ہے۔

اجزائے ذیل سے تیار کیا جاتا ہے۔

پوست خشخاش جس سے افیم اور بیج نہ نکلے ہوں ۱۵ عدد

اگر . . . . ۴½ ماشہ

دار چینی . . . . ۵ ماشہ

لونگ . . . . چار ماشہ

دانہ الائچی سفید . . . . . . ۵ ماشہ

تیز پات . . . . ۴½ ماشہ

بالچھڑ . . . . ۱۴ ماشہ

پوست خشخاش عرق گلاب اور بید مشک ہموزن ایک سیر میں ۲۴ گھنٹہ تک بھگو کر رکھ دیں۔ باقی ادویات کو آٹھ گھنٹہ تک بھگوئے رکھیں۔ پھر دونوں کو علیحدہ علیحدہ آگ پر جوش دیں اور چھان کر صاف کر لیں۔ پھر اس صاف شدہ افشردہ میں ۹۹ تولہ مصری ملا کر قوام تیار کریں۔ جب قوام تیار ہو جائے تو عنبر ۱½ ماشے۔ مشک ۴ ماشے۔ مصطگی ۵ ماشہ زعفران اصلی ۵ ماشہ پیس کر اس قوام کے اندر ڈال دیں۔ تھوڑی دیر میں سب چیزیں یک جان ہو جائیں گی۔ تب قوام نیچے اتار لیں۔ شربت تیار ہے۔

مقدار خوراک: ایک تولہ سے دو تولہ تک کافی ہے۔

بعض لوگ کچلہ اور کوکنار بھی شامل کر لیتے ہیں مگر بغیر مشورہ حکیم کے ان کا شامل کرنا اچھا نہیں۔

شربت خارخسک

یہ شربت اس قدر پرتاثیر ہے کہ سنگِ مثانہ کو ریزہ ریزہ کرکے خارج کر دیتا ہے۔ اجزائے ذیل سے تیار ہوتا ہے۔

گوکھرو ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۱۲ تولہ

چینی ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ایک سیر

شہد ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ٦ تولہ

گوکھرو تین پاؤ پانی میں رات بھر بھگوئے رکھیں صبح ان کا شیرہ نکال کر اس شیرہ میں کھانڈ اور شہد ڈال کر حسب دستور شربت کا قوام تیار کر لیں۔

مقدار خوراک: ۱ تولہ سے ۵ تولہ تک حسب طاقت مریض دیا جائے

شربت دینار

یہ شربت دردِ جگر اور دردِ شکم میں بہت مفید ہے۔ دردِ رحم اور دردِ مثانہ کو رفع کرتا ہے۔ جگر کے سُدے کھولنے میں مفید ہے۔ پیشاب کھول دیتا ہے۔ استسقاء۔ ذات الجنب اور قبض کو مٹاتا ہے۔ موسمی بخاروں کے لئے بہت کارگر ثابت ہوتا ہے۔

اجزائے ذیل سے تیار ہو سکتا ہے۔

پوست بیخ کاسنی ۔ ۔ ۔ ۔ گیارہ تولہ

گل نیلوفر . . . . ۳ تولہ
گاؤزبان . . . . ۳ تولہ
گل سرخ . . . . ۵ ½ تولہ
تخم کاسنی . . . . ۵ ½ تولہ
تخم کثوث (پوٹلی میں باندھ کر) . . ۸ تولہ ۱۰ ماشہ

ان سب اشیاء کو آٹھ گنا پانی میں ڈال کر آگ پر جوشاندہ بنائیں۔ جب تہائی کے قریب پانی رہ جائے تو نیچے اتار کر مل کر چھان لیں۔ اور اس فشردہ میں تین حصہ چینی ڈال کر حسب دستور شربت کا قوام تیار کریں۔ جب قوام تیاری پر ہو تو ریوند چینی چار تولہ پیس کر قوام کے اندر شامل کر لیں۔
مقدار خوراک: دو تولہ سے چار تولہ تک عرق بادیاں بارہ تولہ کے ساتھ استعمال کریں۔

شربت دار چینی

اس شربت کے استعمال سے بدن میں بلا کی قوت آجاتی ہے۔ اور صحت پر بہت اچھا اثر پڑتا ہے۔
حسب ذیل اجزا سے یہ شربت تیار کیا جاتا ہے۔

دار چینی . . . . چار تولہ
الائچی خورد . . . . نصف تولہ
لیموں . . . . ایک عدد

چینی . . . . تین پاؤ
پانی . . . . نصف سیر

پہلے دار چینی اور الائچی خورد کو جو کوب کر لیں۔ اور پانی میں ڈال کر آگ پر جوش دیں جب پانی ڈیڑھ پاؤ کے قریب رہ جائے تو اسے ململ کے کپڑے سے چھان لیں اور اس میں لیموں کا رس نچوڑ دیں۔ ازاں بعد چینی ملا کر نرم نرم آنچ پر قوام تیار کر لیں اور ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر لیں۔ ان پر خوش نما لیبل لگا کر بازار میں فروخت کے لئے بھجوا دیں تو بہت جاذب نگاہ ہوگا اور گاہک اسے پسند کریں گے۔

شربت رس بھری

موسم گرما کا تحفہ اور دل و دماغ کو فرحت دینے والا شربت ہے ایک گلاس نوش کرتے ہی گرمی کی حرارت خنکیوں میں بدل جاتی ہے۔

اسے تیار کرنے کے واسطے

تازہ رس بھری . . . . . آدھ سیر
چینی . . . . تین پاؤ
لیموں . . . . دو عدد
پانی . . . . ایک سیر

لے کر پہلے رس بھری کو مسل کر پانی میں ڈال دیں۔ اور آگ پر رکھ کر پکائیں جب جوش آتے آتے پانی نصف رہ جائے تو اسے آگ سے نیچے رکھ کر

دونوں لیموں نچوڑ دیں اور پھر جوش دیں حتیٰ کہ پانی ڈیڑھ پاؤ کے قریب رہ جائے۔ تب اسے چھان لیں پھر اس میں چینی ملا کر قوام تیار کر لیں۔ جب قوام ٹھنڈا ہو جائے تو بوتلوں میں بھر کر اپنی فرم کے لیبل لگا دیں۔ اور مختلف شربت فروشوں کے پاس بھیجدیں۔ خوب دام وصول ہوں گے۔

شربت ریوند

امراض جگر و تلی میں بہت مفید ہے۔ حکماء اسے بہت مجرب شربت بتاتے ہیں۔ تجربہ میں بہت تسلی بخش پایا گیا ہے۔ اجزاء:-

ریوند ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ڈیڑھ تولہ
غاریقون ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ چھ ماشہ
تربد سفید ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ چھ ماشہ
بسفائج ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ چھ ماشہ
تخم کاسنی ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ دو تولہ
سونٹھ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ تین ماشہ
چینی ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ تین پاؤ
پانی ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ نصف سیر

ماسوائے چینی کے تمام ادویات کو پانی میں ڈال کر آگ پر جوشاندہ بنائیں اور جب پانی چھ چھٹانک کے قریب رہ جائے۔ تو نیچے اتار کر کپڑے میں چھان لیں۔ اور اس شیرہ میں چینی ملا کر اس کا قوام تیار کر لیں۔ شربت تیار ہے

شربت رُوح افزا

دل اور دماغ کو فرحت بخشنے والا بے نظیر شربت ہے۔ اس کے استعمال سے پیاس رفع ہوتی ہے۔ دل میں تسکین اور دماغ میں فرحت پیدا ہوتی ہے خفقان کو دُور کرتا ہے۔ دماغ کو آسائش دیتا ہے۔ اس مشروب نایاب کو حسب ذیل اجزا سے تیار کرتے ہیں۔

ابریشم خاص مقرض ۔ ۔ ۔	دو تولہ
برادہ صندل ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	دو تولہ
گل بنفشہ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	ایک تولہ
گل گاؤزبان ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	ایک تولہ
دانہ الائچی خورد	ایک تولہ
عرق گاؤزبان	نصف سیر
عرق بید مشک	نصف سیر
چینی دانہ دار	ایک سیر

ماسوائے چینی ان ادویات کو عرقیات میں بھگو کر رات بھر پڑا رہنے دیں اور صبح دیگچی میں ڈال چولھے پر رکھ کر نرم نرم آنچ دے کر جوش دینا شروع کر دیں۔ جب عرق نصف کے قریب رہ جائے تو نیچے اتار لیں اور مل کر چھان لیں۔ اور اس فشردہ میں چینی ڈال کر حسب دستور قوام تیار کریں جب قوام اختتام کے قریب پہنچے تو اس میں چاندی کے ورق دو درجن

اور روح گلاب دو تین ماشہ شامل کرلیں۔ قوام تیار کرتے وقت میل وغیرہ کے دُور کرنے کا خاص خیال رکھیں۔ بہت عمدہ اور خوش رنگ وخوش ذائقہ شربت تیار ہوگا۔ تین تولہ ہمراہ آب سرد ایک پاؤ صبح اور شام استعمال کریں۔

شربت زوفا سادہ

یہ شربت کھانسی اور ضیق النفس کو دُور کرتا ہے۔ بہت زود اثر اور مفید شربت ہے۔ اجزائے ذیل سے تیار کریں:۔

زوفا خشک صاف شدہ .. ایک پاؤ
چینی .... دوگنا
شہد .... ہموزن

زوفا کو آٹھ گنا پانی کے اندر جوش دیں۔ جب پانی تہائی کے قریب رہ جائے تو چھان لیں اور دوگنا چینی وہموزن شہد ملا کر قوام تیار کرلیں۔
مقدار خوراک: دو تولہ سے چار تولہ شربت ہمراہ عرق گاؤزبان بارہ تولہ یا مناسب بدرقہ کے ساتھ استعمال کریں۔

شربت زوفہ مرکب

یہ مشروب دمہ کے مرض اور بلغمی کھانسی کو دُور کرنے میں بہت پرتاثیر ہے۔ اس کے استعمال سے سینہ بلغم سے بالکل پاک وصاف ہو جاتا ہے

اجزائے ذیل سے تیار کیا جاتا ہے :۔

انجیر	دس عدد
ملٹھی مقشر	۱۰½ ماشہ
تخم خطمی وایرسا	ہرایک ۱۰½ ماشہ
میتھی	۱۴ ماشہ
تخم کرفس وبادیاں	ہرایک ڈیڑھ تولہ
پرسیاوشاں	ایک تولہ نو ماشہ
زوفا خشک	دو تولہ
مویز منقی	نو تولہ

ان تمام اجزا کو آٹھ گنا پانی میں رات بھر بھگو کر رکھ دیں اور ازاں بعد آگ پر جوشاندہ بنائیں ۔ اور شربت تیار کریں ۔

مقدار خوراک : دو تولہ سے چار تولہ ہمراہ عرق گاؤزبان بارہ تولہ استعمال کریں ۔

شربت سنا

یہ شربت صفرا ۔ بلغم اور سوداوی امراض کو رفع کرتا ہے دماغی عارضوں کو فائدہ مند ہے ۔ مقوی قلب ومعدہ ہے ۔ قبض دور کرتا ہے ۔ اسہال بے ضرر لانے میں کمالیت رکھتا ہے ۔ غرضیکہ یہ شربت بیشمار خوبیوں کا مرقع ہے ۔

اجزائے ذیل سے تیار کریں :-

برگ سنا . . . . چھ تولہ

گل بنفشہ و گاؤزبان . . . . ہر ایک ساڑھے بارہ ماشے

گل سُرخ و گل نیلوفر . . . . ہر ایک ساڑھے بارہ ماشے

عناب ولایتی . . . . تیس دانے

آلو بخارا . . . . پندرہ دانے

لسوڑیاں . . . . ساٹھ دانے

تخم خبازین . . . . پونے دو تولے

تخم کاسنی . . . . ۱۴ ماشے

ان جملہ اشیاء کو پانی میں جوش دیں اور ہاتھوں سے مل کر اسے کپڑے میں چھان لیں. اب اس فشردہ میں چینی تین پاؤ ملا کر حسب دستور شربت کا قوام تیار کر لیں۔

شربت سیب

بہت نفیس شربت ہے۔ دل و دماغ اور معدہ و جگر کو طاقت دیتا ہے۔ دل میں فرحت اور بدن میں چستی پیدا کرتا ہے. بھوک لگاتا ہے۔ اس کے استعمال کرنے والا انسان ہر وقت ہشاش و بشاش رہتا ہے۔

اجزاء :-

سیب تازہ . . . . . . تین عدد

چینی . . . . تین پاؤ
مصطگی رُومی . . . . ایک ماشہ
قرنفل . . . . ایک ماشہ
دار چینی . . . . ایک ماشہ
پانی . . . . تین پاؤ

سیبوں کو کدوکش کر لیا جائے۔ پھر ماسوائے چینی کے سب اشیاء کو پانی میں ڈال کر نرم آنچ پر اس قدر پکائیں۔ کہ پانی ڈیڑھ پاؤ کے قریب رہ جائے۔ تب آگ پر سے اُتار لیں اور چینی ملا کر قوام تیار کر لیں۔

سیب کے شربت کی بازار میں بہت مانگ رہتی ہے اور کافی مہنگے داموں بکتا ہے۔ اور تجارت کی رو سے کافی منفعت بخش ہے۔

شربت سلمویا

یہ شربت خفقان کو دور کرتا ہے۔ سرد بیماریوں میں بہت مفید ہے بھوک لگاتا ہے۔ معدے کو درست کرتا ہے۔

اجزائے ذیل سے تیار کیا جاتا ہے:۔

پوست ترنج . . . . نیم سیر
لونگ . . . . ۹ ماشہ
تخم کنوچہ . . . . ۲ تولہ ۹ ماشہ
عود . . . . ۴½ ماشہ

ان جملہ اشیا کو نیم کوب کر کے اڑھائی سیر شراب میں تین روز تک بھگو کر رکھ دیں۔ ازاں بعد چھان کر ڈیڑھ سیر چینی ملا کر قوام تیار کریں اور قوام کی تیاری کے وقت

مصطگی . . . . ۹ ماشہ

زعفران . . . . ۱۱½ ماشہ

مشک . . . . ایک ماشہ

قوام میں شامل کر کے قوام مکمل کریں اور چھان کر بوتلوں میں بھر لیں۔ اور خوبصورت لیبل لگائیں۔

مقدار خوراک : دو تولہ سے چار تولہ شربت حسب استطاعت مریض استعمال میں لائیں۔

شربت سپستان

یہ شربت ماہرین طب نے بڑی کاوشوں اور تجربوں کے بعد تیار کیا تھا۔ جسے حکماء نے سالہا سال کی چھان بین کے بعد مرتب کیا۔ اور اس کے اجزاء کی ماہیت اور خواص کے تجربے کئے۔ جسے اب فیض عام کے طور پر معرض وجود میں لایا جا رہا ہے۔ اور اس نسخہ کو خاص و عام میں رونما کیا جا رہا ہے

یہ شربت امراض سینہ کے لئے غایت درجہ مفید ہے۔ کھانسی۔ درد سینہ۔ سینہ کی کھڑکھڑاہٹ کو حکمی طور پر دور کر دیتا ہے پیٹ کو نرم کر کے آنتوں کی خشکی مٹا دیتا ہے۔ آنتوں کے درد کو فوراً دور کرتا ہے۔

اجزاء یہ ہیں :۔

لسوڑی . . . . آٹھ چھٹانک

چینی . . . . بارہ چھٹانک

پانی . . . . ایک سیر

لسوڑیوں میں پانی ڈال کر جوشاندہ بنائیں۔ جب پانی نصف کے قریب رہ جلئے تو اسے چھان لیں اور چینی ملا کر قوام تیار کرلیں۔

شربت سوزاک

یہ شربت سوزاک کو رفع کرتا ہے۔ قرحہ مثانہ کو آرام دیتا ہے نہایت ہی مجرب اور پرتاثیر ہے۔

حسب ذیل اجزا سے تیار کرلیں :۔

تخم کرفس . . . . ایک تولہ نو ماشہ

برگ گاؤزبان . . . . . . ایک تولہ نو ماشہ

خارخسک . . . . ایک تولہ نو ماشہ

پرسیاؤشاں . . . . ایک تولہ نو ماشہ

گل بنفشہ . . . . ایک تولہ نو ماشہ

کاکنج . . . . ایک چھٹانک

ان اشیا کو جوکوب کر کے دو سیر پانی میں شام کو بھگودیں۔ صبح ترع انبیق سے ایک سیر عرق کشید کرلیں۔ اور اس عرق میں اڑھائی سیر چینی دانہ دار حل کرلیں

اور فلٹر پیپر سے فلٹر کرکے بغیر آگ پر پکائے بوتل میں بھر لیں۔ اب اس میں چار رتی ایسٹر بنزویک حل کر دیں۔ بس شربت تیار ہے۔

اس شربت کے ساتھ استعمال کرنے کے واسطے حسب ذیل اشیاء مہیا کریں۔

بیروزہ مصفےٰ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ چھ ماشہ

تباشیر کبود ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ چھ ماشہ

کباب چینی ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ چھ ماشہ

دانہ الائچی کلاں ۔ ۔ ۔ ۔ چھ ماشہ

مصری ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ دو تولہ

ان سب اشیا کو کوٹ کر سفوف تیار کر لیں۔ اور اس سفوف میں روغن صندل میسوری ڈیڑھ تولہ شامل کر کے کسی کھلے منہ کی شیشی میں بند کر کے رکھ لیں

طریق استعمال: ہر صبح و شام یہ دوائی بقدر دو ماشہ لے کر کھالیں، پھر اوپر سے دو تولہ شربت مذکورہ پی لیں۔ اس علاج کے دوران میں تیل۔ مرچ اور ہر قسم کی کھٹائی سے کلی پرہیز کریں چند روز میں معتد بہ فائدہ ہونے لگے گا۔ نہایت مجرب ہے۔

شربت سنگھیا

یہ شربت بلغم کو رفع کرتا ہے۔ اعضائے رئیسہ کو طاقت دیتا ہے۔ اور نزلہ و زکام کو دور کرتا ہے۔

اجزاء ذیل سے تیار ہوتا ہے۔

لیکوار آرسنک .... ایک ڈرام

پانی .... پانچ چھٹانک

چینی .... تین پاؤ

لیکوار آرسنک کو پانی میں ڈالیں اور آگ پر رکھ کر چینی ڈالدیں پھر ہلکی ہلکی آنچ دے کر حسب دستور قوام تیار کرلیں۔ جب درست ہوجائے آگ سے نیچے اتارلیں، اور سرد ہونے پر بوتلوں میں بھرلیں اور خوشنما لیبل لگادیں۔

مقدار خوراک: کھانا کھانے کے بعد ایک چائے کا چمچہ اس شربت سے پی لیا کریں۔ بہت مفید چیز ہے۔

شربت سنگ گردہ ومثانہ

یہ وہ لاجواب اور صریح الاثر شربت ہے۔ جو گردہ اور مثانہ کی پتھری کے ٹکڑے ٹکڑے کرکے ہمراہ پیشاب خارج کردیتا ہے۔ یہ وہ شربت ہے جس نے ڈاکٹروں کو بھی حیران کردیا ہے۔ کہ بغیر اپریشن کے پتھری جیسی نامراد شے سے نجات دلادیتا ہے بعض حکماء اسی ایک نسخہ کے ذریعے ہزاروں روپے کمارہے ہیں۔ یہ بے نظیر شربت اجزائے ذیل سے تیار ہوتا ہے:۔

پتھر پھوڑ بوٹی (بسکھپرا) ... ایک چھٹانک

گوکھرو .... ایک چھٹانک

تخم قرطم (کسنبہ کے بیج) .... ایک چھٹانک

یہ تینوں اشیاء نیم کوب کر کے دو سیر پانی میں شام کو بھگو کر رکھ دیں، صبح قرع انبیق سے ایک سیر عرق تیار کر لیں۔ اب اس عرق میں دو سیر چینی ڈال کر حسب دستور شربت کا قوام تیار کر لیں اور بوتلوں میں بھر کر ان کے منہ کارک سے بند کر دیں۔ اور کسی معتبر دواخانہ سے حسب ذیل اشیاء حاصل کریں۔

کشتہ حجرالیہود ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ایک تولہ

کشتہ سنگ سرماہی ۔ ۔ ۔ ۔ ایک تولہ

خوراک: پہلے دو رتی کشتہ حجرالیہود دو رتی سنگ سرماہی منقی کے دانے میں رکھ کر کھالیں پھر دو تولہ شربت چاٹ لیں۔

سکنجبین

سکنجبین معرب ہے سکنگبین کا اور سکنگبین سرکہ انگبین کا مخفف ہے سرکہ شہد عام چیز ہے اور انگبین فارسی میں شہد کو کہتے ہیں۔ لہذا سکنجبین کے معنی سرکہ کا شہد ہوئے۔ چونکہ سرکہ اور قند کو باہم جوش دے کر بنایا جاتا ہے یہاں تک کہ اس کا قوام شہد کی مانند ہو جاتا ہے اس لیئے اس کو اس نام سے موسوم کیا جاتا ہے

سکنجبین سادہ

یہ شربت پیاس کی زیادتی کو روکتا ہے۔ منہ کا کڑواپن دور کرتا ہے اور صفرا کے غلبہ کو مٹا دیتا ہے۔

ادویات ضروری

سرکہ خالص	چار چھٹانک
پانی	چار چھٹانک
چینی	تین پاؤ

ترکیب تیاری: سب اشیاء کو ملا کر نرم نرم آنچ پر قوام تیار کریں۔ قوام ذرا پتلا ہی رکھیں۔ سرکہ بعد میں شامل کریں۔

سکنجبین خشک

دس عدد تازہ لیموں کا رس نکال کر ایک پاؤ چینی میں بذریعہ کھرل جذب کریں۔ ہر موسم میں کام آنے والی چیز ہے جب لیموں نہیں ملتے۔ اُس وقت یہ چیز بہت کارآمد ثابت ہوتی ہے۔ تھوڑے سے سفوف میں ایک چمچہ چینی ملانے سے ایک گلاس سکنجبین تیار ہو سکتی ہے۔ علاوہ ازیں آنکھوں کی امراض دھند۔ جالا۔ غبار یا آنکھوں سے پانی بہنا۔ اس سفوف کی ایک سلائی آنکھوں میں لگانے سے سب کافور ہو جاتی ہیں۔

سکنجبین عنابی

یہ شربت خونی بیماریوں کے لئے بہت مفید ہے۔ اجزا:۔

عناب	ایک پاؤ
افتیمون	ڈیڑھ تولہ

سرکہ . . . . چھ چھٹانک

چینی . . . . تین پاؤ

پانی . . . . تین پاؤ

سب اشیاء کو پانی میں ملا دیں اور آگ پر جوش دیں جب پانی نصف رہ جائے تو اس میں سرکہ اور چینی ملا کر قوام تیار کریں۔

سکنجبین بزوری معتدل

یہ شربت بخار میں بہت مفید ہوتا ہے۔ حرارت کو دور کرتا ہے اور طبیعت میں سکون پیدا کرتا ہے۔ معدہ۔ جگر اور تلی کے لئے بہت مفید ہے۔ اجزائے ذیل سے تیار کریں :۔

تخم کاسنی . . . . ۹ ماشہ

تخم کرفس . . . . ۹ ماشہ

رازیانہ . . . . ۹ ماشہ

بیخ رازیانہ . . . . دو تولہ

تخم خربوزہ . . . . سوا تولہ

تخم خیارین . . . . سوا تولہ

پانی . . . . چھ چھٹانک

چینی . . . . تین پاؤ

تخم خیارین اور تخم خربوزہ کے علاوہ تمام اشیاء کو پانی میں ڈال کر اس

قدرا بالیں کہ پانی ایک پاؤ رہ جائے۔ تب تخم خیارین اور تخم خربوزہ علیحدہ رگڑ کر شیرہ نکالیں اور پانی میں ڈال دیں۔ پھر سرکہ اور چینی شامل کر کے قوام تیار کر لیں۔

سکنجبین لیموں

یہ شربت قے اور متلی کے لئے مفید ہے۔ اور قوت ہاضمہ کو تیز کرتا ہے

اجزاء:۔

آب لیموں .... چھ چھٹانک

چینی .... تین پاؤ

ہر دو اشیاء کو ملا کر آگ پر قوام تیار کر لیں۔ خوراک دو تولہ پانی دس تولہ میں ملا کر پلائیں۔

سکنجبین رمانی

یہ شربت معدہ اور جگر کو قوت دیتا ہے اور خصوصاً تپ محرقہ میں بہت مفید ہے۔ اجزائے ضروری:۔

آب انار ترش ...... چھ چھٹانک

آب انار شیریں ..... چھ چھٹانک

چینی .... تین پاؤ

دونوں آب انار ملا کر گرم کریں جب پانی نصف رہ جائے تو چینی ملا کر

قوام تیار کر لیں۔

سکنجبین افتیمونی

یہ شربت امراض مالیخولیا میں بہت مفید ہے جن مریضوں کا مارالجبن کیا جائے ان کو دینا چاہیئے۔ اجزاء یہ ہیں:-

افتیمون	اڑھائی تولہ
فرنجمشک	اڑھائی تولہ
سرکہ	ایک سیر
چینی	تین پاؤ

اشیاء بالا کو سرکہ میں اس قدر گرم کریں۔ کہ ڈیڑھ پاؤ کے قریب رہ جائے اب اس میں چینی ڈال کر قوام بنا لیں۔

مقدار خوراک: دو تولہ شربت کسی مناسب عرق کے ہمراہ یا سادہ پانی کے ہمراہ استعمال کر لیں۔

سکنجبین کاسنی

یہ شربت جگر کی گرمی کو دور کرتا ہے۔ دردِ سر کو بہت ہی مفید ہے بخیر (؟) کو دور کرنے کا مجرب علاج ہے۔ اجزائے ضروریہ

سبز کاسنی کا پانی	آٹھ چھٹانک
سرکہ	آٹھ چھٹانک

چینی . . . . تین پاؤ

ترکیب تیاری : کاسنی کے پانی اور سرکہ کو گرم کریں ۔ پھر چھان لیں اور دوبارہ گرم کریں ۔ جب پانی ڈیڑھ پاؤ رہ جائے تو چینی ملا کر قوام تیار کر لیں ۔

سکنجبین افیونی

یہ شربت سانپ کے ڈسے ہوئے اور افیون کھائے ہوئے مریض کے واسطے بہت مفید علاج ہے ۔ مرض گنٹھیا کا مریض اگر اسے استعمال کرے ۔ تو بہت فائدہ حاصل ہو سکتا ہے ان امراض کے لئے یہ شربت اکسیر کا حکم رکھتا ہے ۔ اجزائے ذیل سے تیار کیا جاتا ہے :۔

سرکہ خالص . . . . ایک چھٹانک

سمندر کا نمک . . . . دو سیر

شہد خالص . . . . ایک سیر

نمک اور شہد مناسب پانی میں ڈال کر گرم کریں ۔ اور جب پانی ابلنے لگے اور قوام گاڑھا ہونے لگے تو نیچے اتار لیں اور سرکہ ملا کر رکھ دیں ۔ شربت تیار ہے ۔ صاف شدہ بوتلوں میں بھر لیں ۔

شربت شفا

یہ شربت دردِ پسلی کو بہت فائدہ مند ہے ۔ علاوہ ازیں نمونیہ ۔ کھانسی نزلہ اور زکام کے لئے ازحد مفید ثابت ہوا ہے

اجزائے ذیل سے تیار ہوتا ہے۔

عناب .... ایک پاؤ

لسوڑی .... ایک پاؤ۔

گل نیلوفر .... ایک پاؤ

پانی .... ڈیڑھ سیر

چینی .... تین پاؤ

تمام اشیاء کو پانی میں ڈال کر آگ پر جوشاندہ تیار کریں۔ جب پانی آدھ سیر کے قریب رہ جائے تو نیچے اتار کر ان اشیاء کو مل کر کپڑے میں چھان لیں؛ اور اس فشردہ میں چینی ملا کر شربت کا قوام تیار کر لیں۔

شربت شاہترا

یہ شربت بلغمی اور سوداوی جلے ہوئے مادوں کو خارج کرتا ہے خارش اور جذام کو دُور کرتا ہے صفراوی خلطوں کو تسکین دیتا ہے۔ اور رنگ زیبی داد کو بہت مفید ہے۔ قبض توڑتا ہے۔ صحت کو درست کرتا ہے۔

حسب ذیل اجزاء سے تیار کیا جاتا ہے:۔

تخم کشوث .... ڈیڑھ تولہ

گل گلاب .... ڈیڑھ تولہ

زرشک .... سوا تولہ

بہیدانہ .... سوا تولہ

گل بنفشہ . . . . پونے دو تولہ

پرسیاوشاں . . . . پانچ تولہ

ملٹھی . . . . پانچ تولہ

بسفائج . . . . پانچ تولہ

سنا . . . . پانچ تولہ

گل گاؤزبان . . . . پانچ تولہ

ہلیلہ سیاہ . . . . پانچ تولہ

ہلیلہ کابلی کا پوست . . . . . پانچ تولہ

پوست ہلیلہ زرد . . . . . . ۸ تولہ

املی . . . . ۷½ تولہ

آلو بخارا . . . . تیس عدد

نیلوفر . . . . تیس تولہ

عناب . . . . ۵۰ دانے

لہسوڑیاں . . . . ۵۰ دانے

تمام ادویات کو سبز شاہترے کے چار سیر پانی میں چوبیس گھنٹہ تک بھگو کر رکھ دیں۔ اور پھر آگ پر جوشاندہ بنائیں جب تہائی پانی جل جائے تو چھان لیں پھر ایک سیر چینی ملا کر قوام تیار کر لیں۔

مقدار خوراک

دو تولہ سے پانچ تولہ شربت

شربت صندل

شدتِ پیاس کو تسکین دیتا ہے۔ گرمی کی تپش دُور کرتا ہے، دل اور دماغ کے لئے مقوی اور فرحت افزا ہے مصفیِ خون بھی ہے۔ اجزا یہ ہیں:-

برادہ صندل .... دو اونس

چینی عُمدہ .... بارہ چھٹانک

پانی .... تین پاؤ

کسی قلعی شدہ برتن میں برادہ صندل پانی میں بھگو کر بارہ گھنٹے تک رکھیں پھر اسے جوش دے کر عرق حاصل کر کے اسے چھان لیا جائے۔ اور پھر اس عرق میں چینی ڈال کر اسے آگ پر پکائیں میل ساتھ کے ساتھ اتارتے جائیں جب قوام تیار ہو جائے تو نیم گرم حالت میں ہی بوتلوں میں بھر لیں۔

اس شربت میں اگر بجائے پانی کے عرق گلاب اصلی استعمال کر لیا جائے تو اس میں اور بھی خوبی پیدا ہو جاتی ہے۔ شربت تیار ہو جائے تو روغن صندل کے پندرہ قطرے الکوحل میں حل کر کے شربت میں ملائیں اور تھوڑا سا زرد رنگ عرق گلاب میں حل کر کے شربت میں ملا لیں تو اس کی رنگت ہلکی زرد رنگ کی ہو جائے گی۔

دو تولہ شربت صندل ہمراہ عرق گاؤزبان بارہ تولہ استعمال کریں۔

شربتِ صدر

کہتے ہیں۔ یہ شربت حکیم بلبلیوس نے بکمال محنتِ شاقہ بڑے تجربات کے بعد سینے کے امراض کے واسطے تیار کیا تھا۔ حلق اور سینے کے امراض کے لئے بہت صریع الاثر دوا ہے۔ کھانسی۔ دمہ۔ دائمی نزلہ اور زکام کے واسطے بہت ہی اکسیر ہے۔ اجزائے نسخہ یہ ہیں :۔

کوبیا ابریشیم مقرض	پونے دو تولے
گاؤزبان	سوا تولہ
گل گاؤزبان	نو ماشہ
پرسیاوشاں	پونے دو تولے
ملٹھی	نو ماشے
پوست خشخاش	چھ عدد

اِن ادویات کو بوقتِ شب سیر بھر پانی میں ڈال کر بھگو کر رکھ دیں۔ صبح جوش دے کر چھان لیں اور پانی کی مقدار سے تین گنا چینی ملا کر قوام تیار کریں۔ دو تولہ شربت ہمراہ عرق گاؤزبان بارہ تولہ ہر روز استعمال کریں۔

شربت عناب

یہ شربت کھانسی۔ درد سینہ۔ فساد خون۔ اور مرض چیچک و خسرہ کے لئے بہت مفید ہے۔ اجزائے ذیل سے تیار ہوتا ہے :۔

عناب	ایک پاؤ
پانی	دو سیر

عناب پانی میں ڈال کر جوش دیں۔جب پانی تیسرا حصہ رہ جائے تو اسے مل چھان کر دو سیر چینی ملاکر قوام تیار کرلیں۔

مقدار خوراک: دو تولہ شربت ہمراہ عرق گاؤزبان بارہ تولہ استعمال کریں۔

شربت عشبہ

اعلیٰ درجہ کا مصفیٰ خون ہے۔خارش خشک وتر کو دور کرنے میں لاثانی ہے۔اجزائے ذیل سے تیار کریں۔

عشبہ	تین تولے
برگ شاہترہ وتخم شاہترہ . .	ہرایک نوماشہ
بلی لوٹن	نوماشہ
منڈی بوٹی	نوماشہ
برگ گاؤزبان	نوماشہ
تخم کاسنی	نوماشہ
برادہ صندل	نوماشہ

ان جملہ ادویات کو دو سیر پانی میں بھگو کر دو روز رکھ دیں ازاں بعد نکال کر آگ پر جوشاندہ بنائیں جب پانی تین پاؤ کے قریب رہ جائے تو اتار کر مل کر چھان لیں اور تین پاؤ چینی دانہ دار ملاکر قوام شربت تیار کریں

شربت عسل

یہ شربت تمام سرد بلغمی امراض خصوصًا فالج اور رعشہ کے لئے نہایت مفید ہے۔ اور معدہ کے لئے بھی نافع ہے۔

شہد سفید . . . . نصف سیر

بارش کا پانی . . . . تین سیر

دونوں کو خوب پکا کر جھاگ اتار لیں۔ پھر مرچ سفید۔ سونٹھ۔ لونگ۔ خولنجاں۔ مصطگی رومی۔ ہر ایک ساڑھے چار ماشہ باریک پیس کر چھان کر پوٹلی میں باندھ کر اس میں ڈال دیں۔ جب شربت کا قوام بن جائے تو اتار کر بوتلوں میں بھر کر کام میں لائیں۔

شربت فالسہ

یہ مشروب دل اور معدہ کو طاقت دیتا ہے۔ مفرح ہے۔ دل کی گرمی کو دور کر کے دل و دماغ کو تسکین دیتا ہے۔ پیاس کو روکتا ہے۔ بھوک بڑھاتا ہے گرمی کے موسم میں ایک تسکین کے سامان پیدا کرنے والا ساقی ہے۔ موسم گرما میں اس کا استعمال ضروری ہے۔ اجزائے ذیل سے تیار کریں۔

پختہ فالسہ . . . . آدھ سیر

پانی . . . . تین پاؤ

چینی . . . . تین پاؤ

خوشبو . . . . حسب منشا

فالسہ کے دانے کسی چینی کے برتن یا قلعی شدہ دیگچی میں ڈال کر ہاتھ سے کچل کر رس نکال لیں اور پانی کے اندر ڈال دیں پھر اسے ململ کے کپڑے میں چھان کر اس پانی میں دانہ دار چینی ملا کر آگ پر رکھ دیں اور قاعدہ کے مطابق قوام تیار کریں۔ اور میل وغیرہ دور کرتے جائیں جب قوام صحیح طور پر تیار ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے خوبصورت سی بوتلوں میں بھر کر لیبل لگا دیں۔ شربت تیار ہے۔

اگر اپنے استعمال کے لئے شربت تیار کرنا ہو تو صرف فالسہ کے رس میں ہی چینی ملا کر قوام تیار کر لیں۔ ورنہ تجارتی غرض سے پانی کا ملانا ضروری ہے تاکہ زیادہ مہنگا نہ پڑے۔

مقدار خوراک: دو تولہ سے چار تولہ تک استعمال کیا جا سکتا ہے لیکن ہمراہ عرق گاؤ زبان استعمال کرنا چاہیئے۔

شربت فریاد رس

یہ شربت کھانسی، نزلہ کے مریض کے لئے بہت مفید ہے۔ سل کی کھانسی کو بیخ و بن سے اکھیڑ دیتا ہے۔ اجزائے ذیل سے تیار ہوتا ہے۔

گاؤ زبان . . . . تین تولہ

صندل سفید . . . . تین تولہ

پرسیاوشاں . . . . تین تولہ

عود صلیب . . . . تین تولہ

تخم خشخاش سفید . . . . تین تولہ

ملٹھی مقشر . . . . ڈیڑھ تولہ

بادیاں . . . . ڈیڑھ تولہ

تخم خطمی . . . . ڈیڑھ تولہ

گل سرخ . . . . ڈیڑھ تولہ

مویز منقی . . . . ۳۷ عدد

پوست خشخاش مسلم . . . . سات عدد

ان جملہ اجزا کو آٹھ حصّہ پانی میں ڈال کر آگ پر جوشاندہ بنائیں۔ جب پانی تہائی کے قریب رہ جائے تو نیچے اتار کر مل کر چھان لیں اور پھر تین حصّے چینی ملا کر حسب دستور قوام شربت تیار کریں۔

مقدار خوراک، دو تولہ شربت ہمراہ عرق گاؤزبان بارہ تولہ استعمال کریں

شربتِ فواکہ

یہ شربت جملہ اعضائے بدن انسانی کے لئے قوت بخش ہے۔ ہر انسان کو اس کا استعمال لازم ہے۔ جو اپنی صحت کو بحال رکھنا چاہیں وہ ضرور استعمال کریں۔ اجزائے ذیل سے تیار کیا جا سکتا ہے۔

آب انار شیریں و ترش . . . . ہر ایک دس تولہ

آب بہی شیریں . . . . دس تولہ

سیب ترش . . . . دس تولہ

آب امرود . . . . دس تولہ
آب انگور خام . . . . دس تولہ
آب سماک . . . . دس تولہ
آب زرشک . . . . دس تولہ

ان تمام رسوں کو تین گنا چینی میں شامل کر کے حسب دستور قوام تیار کر لیں۔ شربت تیار ہے۔ جو آبِ حیات کے مترادف ہے۔

مقدار خوراک: دو تولہ شربت ہمراہ عرق گاؤزبان سات تولہ و عرق بیدمشک پانچ تولہ استعمال کرتے جائیں۔

شربت فولاد

یہ شربت بہت بہترین تحفہ ہے جس کے استعمال سے جسمِ انسانی کے اندر تازہ خون دَورہ کرنے لگتا ہے۔ رگ و پے میں ایک مسرت اور شادمانی کی لہر دوڑ جاتی ہے۔ تمام کمزوریاں اور سستیاں دُور ہو جاتی ہیں۔ دل و دماغ و دیگر اعضائے رئیسہ میں بیداری پیدا ہو جاتی ہے۔ یہ لاجواب شربت اجزائے ذیل سے تیار کیا جاتا ہے۔

امونیا سائٹرس و آئرن . . . . بتیس گرین
ٹنکچر نکسوامیکا . . . . . . بتیس بوند

پہلے امونیا سائٹرس کو باریک کر لیں۔ اور پھر روح کیوڑہ یا گلاب ملا کر خوب کھرل کریں۔ جب دوا روح میں حل ہو جائے۔ تب ٹنکچر نکسوامیکا شامل کر لیں

اور اس مرکب کو خوب حل کریں لیکن یہ عمل کرتے وقت یہ مرکب گرم حالت میں رہنا چاہیئے۔ سرد نہ ہونے پائے۔ پورے طور پر حل کر لینے کے بعد اس میں ایسڈ سلی سلاس یا بورک ایسڈ بھی تھوڑا سا ملا لیں تاکہ اگر یہ شربت کچھ مدت پڑا رہے تو خراب نہ ہونے پائے۔ اس طرح سے اب یہ شربت فولاد تیار ہو گیا ہے اسے خوشنما بوتلوں میں بھر لیں اور جاذب نگاہ لیبل لگا کر برائے فروخت مال تیار کر لیں کیونکہ یہ شربت ہاتھوں ہاتھ فروخت ہو جانے والی چیز ہے۔ شائقین حضرات ہر وقت ایسی طاقت ور اور خوش آیند دواؤں کی ٹوہ میں رہتے ہیں۔ امرا اور رؤسا کے لئے بہترین تحفہ ہے۔

مقدار خوراک و طریق استعمال یہ ہے کہ دن میں ایک بار ایک چھٹانک شربت لے کر استعمال کریں اور بہتر یہ ہے کہ کھانا کھا لینے کے بعد استعمال کیا جائے۔

اس شربت کو اگر خوبصورتی کے لئے رنگین بنانا منظور ہو تو مٹھائی میں پڑنے والا رنگ ملا لیں۔ اور خوشبو پیدا کرنے کے واسطے کچھ روح گلاب یا روح کیوڑہ شامل کر لیا جائے۔ جو چند قطرے ملا دینے سے اچھی خاصی خوشبو دینے لگے گا۔

شربتِ فولاد انسانی بدن کی صحت کا ضامن ہے۔ چند قطرے حلق میں ٹپک کر آبِ حیات کا کام کرتے ہیں اور حیاتِ نو کے سامان پیدا ہو جاتے ہیں۔

شربت فولادِ جامنی

یہ شربت مصفی خون ہے۔ خون صالح پیدا کرتا ہے۔ ضعفِ جگر ضعفِ دماغ اور ضعفِ معدہ کو مفید ہے۔ خونی پیچش ، دبواسیر اور کمی خون کو نافع ہے۔ اس کے اجزا حسبِ ذیل ہیں :۔

جامن کا پانی یا جامن کی چھال کا پانی	دو سیر
برادہ فولاد عمدہ	ایک چھٹانک
ترپھلہ	ایک چھٹانک
کاسنی	دو تولہ
برہمی بوٹی	تین چھٹانک
الائچی خورد	ایک چھٹانک
ترکٹا	ایک چھٹانک
بہمن سرخ وسفید	ہر ایک ایک چھٹانک

جامن کا پانی ایک مٹکے میں ڈال کر اس میں برادہ فولاد ملا دیں۔ اور مٹکے کا منہ بند کر کے ایک ہفتہ تک پڑا رہنے دیں۔ لیکن روزانہ کسی لکڑی سے برادہ کو ہلاتے رہیں۔ ایک ماہ کے بعد یہ مرکب تیار ہو جائے گا۔ اب اس مرکب میں باقی اشیا ملا دیں اور دس سیر پانی ڈال کر عرق کشید کر لیں اس میں سے قریباً دس بوتل عرق تیار ہو جائے گا۔

اب یوں کریں۔ کہ ایک بوتل عرق فولاد میں ڈیڑھ سیر سفید چینی ملا کر نرم

آنچ پر قوام تیار کر لیں۔ جب قوام تیار ہو جائے۔ تو اسے خوبصورت اور رنگین بنانے کے لئے اس میں ایسڈ سلی سلاس جو ایک مشہور انگریزی دوا ہے پانچ گرین گرم گرم قوام میں ملا دیں۔ اس سے شربت خراب نہیں ہوتا خواہ کتنی مدت پڑا رہے۔ علاوہ ازیں ایک رتی ٹاٹری بھی شامل کر لیں۔ تاکہ شربت جم نہ جائے۔ جب قوام سرد ہو جائے تو خوشبو کے لئے ایسنس روز یا آرنج چھ ملے شامل کر لیں۔ اور پھر لائیکوار آرسینی کیلیس اڑھائی ڈرام یعنی ایک سو پچاس بوند ملا کر بوتل میں بھر لیں۔ شربت فولاد تیار ہے۔

شربتِ فاسفورس

یہ شربت دل اور دماغ کو تقویت دیتا ہے۔ بہت مفرح ہے اور مقوی معدہ ہے۔ اجزا یہ ہیں:۔

فاسفورس .... ایک ماشہ

کلوروفارم .... سات تولہ

الکوحل .... ۳۴½ تولہ

گلیسرین .... حسب ضرورت

فاسفورس اور کلوروفارم کو ایک پختہ شیشی میں ڈال کر گرم پانی میں اتنا عرصہ رکھیں کہ فاسفورس حل ہو جائے پھر اس کے اندر الکوحل ملا کر احتیاط سے رکھ دیں۔ اس کے بعد اس مرکب کو ایک حصہ گلیسرین میں چار حصہ اچھی طرح حل کر لیں۔ شربت تیار ہے۔ بوتلوں میں ڈال کر لیبل لگا دیں۔ اور تجارت کی غرض

سے مارکیٹ میں بھجوا دیں۔

خوراک: پندرہ سے ساٹھ قطرہ تک بعد از غذا کے استعمال میں لائیں کھانے سے پہلے ہرگز استعمال نہ کریں۔

شربت کیوڑہ

دل کو قوت اور فرحت دیتا ہے۔ پیاس بجھاتا ہے۔ اجزاء:۔

عرق کیوڑہ خالص ...... ڈیڑھ پاؤ

چینی .... ایک سیر

عرق کو چینی میں ملا کر حسب دستور قوام تیار کر لیا جائے اور ٹھنڈا کر کے نفیس بوتلوں میں ڈال کر محفوظ رکھ لیں۔ شربت گاؤزبان یا پانی کے ساتھ استعمال کریں۔

شربت کافور

یہ شربت وہ حیرت انگیز چیز ہے۔ جو اعصابی بیماریوں کے لئے بہت ہی مفید ہے۔ نیز حکما کا اس کے متعلق متفقہ فیصلہ ہے کہ پلیگ کی بیماری میں اگر اس شربت کو نوجوان بیماروں میں استعمال کیا جائے تو آب حیات کا کام دیتا ہے جو اجزائے ذیل سے تیار کیا جاتا ہے۔

گل نیلوفر ...... چار چھٹانک

کافور .... ایک ماشہ

ست پودینہ . . . . . ایک ماشہ
چینی . . . . تین پاؤ
پانی . . . . ایک سیر

گل نیلوفر کو رات بھر پانی میں بھگو کر رکھ دیں۔ اور صبح اس پانی کو اس قدر جوش دیں کہ صرف چھ چھٹانک کے قریب رہ جائے تب اسے چھان لیں اور چینی ملا کر قوام تیار کر لیں۔ ادھر یہ قوام تیار ہو رہا ہو۔ اُدھر ست پودینہ اور کافور ایک شیشی میں بند کر کے دھوپ میں رکھ دیں جب وہ پانی ہو جائیں اسے قوام میں ڈال کر چمچہ سے ملا دیں۔ شربت تیار ہے۔ استعمال کے وقت بوتل ہلا کر شربت نکالا کریں۔

شربت کاسنی

یہ شربت تپ دق صفراوی کے واسطے بہت مفید ہے۔ اور دل جگر و معدہ کو تقویت دیتا ہے۔ اجزائے ذیل سے تیار کیا جاتا ہے۔

لیموں . . . . چار عدد
عرق کاسنی . . . . . . نصف سیر
چینی . . . . تین پاؤ

عرق کاسنی میں لیموں کا رس نچوڑ لیں اور اسے اس قدر جوش دیں کہ عرق صرف پانچ چھٹانک رہ جائے۔ اب اسے چھان لیں اور اس میں چینی ڈال کر قوام تیار کر لیں۔ شربت تیار ہے۔

شربت کپاس

یہ شربت خفقان بلغمی کے مرض پر بہت مفید ہے۔ ایسے مریضوں کو استعمال کرانا چاہیئے ۔ اجزائے ذیل سے تیار کیا جاتا ہے ۔

کپاس کے تازہ پھول .... آدھ سیر

پانی .... دو سیر

چینی .... تین پاؤ

زعفران .... دو ماشہ

کپاس کے پھول شام کو پانی میں بھگو کر رکھ دیں۔ صبح دھیمی دھیمی آنچ دے کر جوشاندہ تیار کریں۔ جب پانی تہائی رہ جائے تو مل کر چھان لیں۔ اس میں چینی ملائیں اور حسب دستور قوام تیار کر لیں۔ پھر آگ سے اتار کر زعفران پیس کر اس میں حل کر دیں۔ شربت تیار ہے۔ پانچ تولہ ہمراہ عرق گاؤزبان استعمال کریں ۔

شربت کشوث

اس شربت کے استعمال سے جگر اور معدے میں قوت آتی ہے ۔ یہ شربت جگر کے سدوں کو کھول دیتا ہے۔ حکماء اسے خاص طور پر مرکب بخاروں میں استعمال کراتے ہیں ۔

بیج بادیاں .... نو ماشہ

گل سرخ .... نو ماشہ

انیسون	نو ماشہ
تخم کشوث (پوٹلی باندھ کر)	ایک تولہ نو ماشہ
تخم کاسنی	ایک تولہ نو ماشہ
گل کشوث	ایک تولہ نو ماشہ
تخم خیارین	ایک تولہ نو ماشہ
تخم خربوزہ	ایک تولہ نو ماشہ
پوست بیخ کاسنی	ایک تولہ نو ماشہ

ان سب کو آٹھ گنا پانی میں اس قدر جوش دیں کہ باقی پانی تہائی کے قریب رہ جائے پھر مل کر چھان لیں اور ایک سیر چینی ملا کر قوام تیار کر لیں۔
اس کی خوراک دو تولہ ہمراہ عرق بادیان چھ تولہ اور عرق برنجاسف چھ تولہ ہے۔

شربت گلو

یہ شربت دیرینہ بخاروں کے واسطے بہت مفید ہے کھانسی کو دور کرتا ہے کھانسی والے بخاروں کو دور کرتا ہے۔ ادویات ذیل سے بنایا جاتا ہے۔

گلو نیم کوفتہ	چھ تولہ
گل نیلوفر مصفیٰ	چار تولہ
گل سرخ	دو تولہ
چینی	چھ چھٹانک

پہلے ان اجزا کا جوشاندہ تیار کریں پھر مل کر چھان لیں اور چینی ملا کر قوام شربت تیار کر لیں۔

شربت گڑھل

یہ شربت مقوی دل و دماغ ہے۔ مالیخولیا کو دور کرتا ہے۔ اس کے استعمال سے چہرے کا رنگ نکھر آتا ہے۔ بدن میں ایک مسرت پیدا ہوتی ہے دل و دماغ میں نئی زندگی کے سامان نظر آنے لگتے ہیں۔ اجزاء :-

گل گڑھل	پچاس عدد
کاغذی لیموں	دس عدد
عرق گلاب	تین چھٹانک
مصری	نصف سیر
عرق گاؤزبان	ایک پاؤ
عرق کیوڑہ	ایک چھٹانک
کشنیز مقشر	ساڑھے چار ماشے
دانہ الائچی سفید	ساڑھے چار ماشے
رس رنگترہ	ایک چھٹانک
ولایتی انار	ایک چھٹانک

اول گڑھل کی سبزی دور کر دیں اور چینی کے پیالے میں عرق لیموں ڈال کر اس میں گل گڑھل کو بھگو دیں۔ رات بھر پڑے رہیں۔ صبح اس میں عرق گلاب شامل

کر کے پھر رکھدیں اور رات دن پڑا رہنے دیں۔ ازاں بعد مصری۔ گاؤزبان اور کیوڑہ بھی شامل کریں۔ اور الائچی و کشنیز کو نیم کوب کرنے کے بعد ان اشیا میں اضافہ کر دیں۔ اوپر سے ننگترے اور انار کا رس ڈال کر برتن کو ڈھک دیں جو بحفاظت تمام ایک دن اور رات پڑا رہے اس کے بعد اسے فوراً ہاتھوں سے مل کر قوام بنالیں۔ جب قوام تیار ہونے لگے۔

مشک	ایک رتی
عنبر	½ ا ماشہ
زعفران	نصف رتی

ہر سہ اشیاء کو عرق گلاب میں حل کرکے قوام میں ملا دیں۔ دو تولہ سے پانچ تولہ تک استعمال کریں۔

شربت گاؤزبان

یہ شربت دل و دماغ کو فرحت دیتا ہے خفقان کو زائل کرتا ہے سوداوی مزاج کے انسانوں کے لئے بہت مفید ہے۔

ادویات ترکیبی یہ ہیں:۔

برگ گاؤزبان	دو تولہ
گل بنفشہ	نو ماشہ
گل سرخ	نو ماشہ
اسطوخدوس	نو ماشہ

زرنجشک	نو ماشہ
بادرنجبویہ	ایک تولہ
گل نیلوفر	ایک تولہ
عرق گلاب	آدھ پاؤ
چینی	ڈیڑھ پاؤ

اشیاء مندرجہ بالا کو پانی میں بھگودیں اور پھر مل کر چھان لیں پھر عرق گلاب اور چینی ملا کر شربت کا قوام بنالیں شربت تیار ہے۔

شربت گلاب

گلاب کی پنکھڑیاں	ایک سیر
چینی کرسٹل	پندرہ سیر
پانی	دس سیر
تیزاب گندھک	بیس بوند

گلاب کی پتیوں (پنکھڑیوں) کو پانی میں چند گھنٹے بھگو کر رکھ دیں۔ پھر آگ پر پکائیں اور کسی ململ کے صاف کپڑے میں چھان لیں۔ اور اس پانی میں چینی ڈال کر قوام تیار کر لیں۔ شربت تیار کر لینے پر ۲۰ بوند تیزاب گندھک بھی ملا دیں اس سے شربت میں گلاب کی رنگت پیدا ہو جائے گی۔

یہ شربت تجارتی کاروبار کے لئے بہت منافع بخش ہے۔ خوبصورت لیبل سے مزین کرکے فائدہ اُٹھائیں۔

شربت گولر

یہ شربت نزلہ گرم کو مفید ہے۔ کھانسی اور دمہ کو بھی زائل کرتا ہے۔
رطوبت کو کم کرتا ہے۔ اجزا حسب ذیل ہیں:۔

کچے گولر	سوا سیر
لسوڑیاں	پانچ تولہ
بیج پالک	پانچ تولہ
ملٹھی مقشر	پانچ تولہ
عناب ولایتی	پانچ تولہ

ان جملہ ادویات کو پانی میں تر کر کے رات بھر پڑا رہنے دیں۔ صبح اس کو مل کر چھان لیں اور اس میں چینی ڈال کر شربت کا قوام تیار کر لیں۔ شربت تیار ہے۔
مقدار خوراک: دو تولہ تازہ پانی کے ہمراہ پلائیں۔ ترشی۔ تیل اور دہی سے پرہیز لازم ہے۔

شربت لیموں

یہ شربت معدہ و جگر کو تقویت دیتا ہے۔ پیاس کو کم کرتا ہے خصوصاً متلی اور قے کے لئے عمدہ چیز ہے۔ اس کے استعمال سے طبیعت برقرار ہو جاتی ہے۔

اجزا یہ ہیں۔

لیموں کا رس	چار چھٹانک

پانی .... نصف سیر

چینی .... تین پاؤ

لیموں کے رس کو پانی میں ملا کر کسی صاف قلعی دار برتن میں ہلکی ہلکی آگ پر جوش دیں۔ پھر چینی ملا کر حسب دستور قوام شربت تیار کر لیں۔ قوام ذرا پتلا ہی رکھیں۔

شربت لوکاٹ

یہ شربت صفرا کا دشمن ہے۔ اس کی تیزی کو فوراً رفع کرتا ہے۔ پیاس بجھاتا ہے۔ دل کو فرحت دیتا ہے۔ اجزا یہ ہیں:۔

آبِ لوکاٹ .... آدھ سیر

چینی .... ڈیڑھ سیر

لوکاٹ عمدہ منگا کر ان کی گٹھلیاں نکال لیں اور گودے کا رس نکال کر آدھ سیر بنا لیں۔ پھر اس میں چینی ملا کر قوام تیار کر لیں اور سرد ہونے پر صاف شدہ بوتلوں میں ڈال دیں۔

مقدار خوراک: دو تولہ شربت ہمراہ عرق گاؤ زبان یا سادہ پانی۔

شربت مفرح القلوب

دماغ میں تازگی اور دل میں فرحت پیدا کرتا ہے۔ نسیان اور کمزوری دماغ کو دُور کرتا ہے۔ دماغی محنت والوں کے لئے بے حد مفید ہے۔ وکلاء۔ ایڈیٹر

اور پروفیسر و دیگر دماغی کام کرنے والے حضرات اسے ضرور استعمال کریں۔ اس کے چند گھونٹ محنتِ شاقہ کے بعد آرام اور فرحت پیدا کر دیتے ہیں۔

اجزائے ذیل سے تیار کیا جاتا ہے:۔

کوڑیالہ بوٹی . . . . ایک چھٹانک

برہمی بوٹی . . . . ایک چھٹانک

فرید بوٹی . . . . ایک چھٹانک

گل گلاب . . . . اڑھائی تولہ

برادہ صندل . . . . اڑھائی تولہ

خس . . . . اڑھائی تولہ

ان سب کو تین سیر پانی میں بھگو کر چوبیس گھنٹے تک رکھیں ازاں بعد اس سے ڈیڑھ سیر عرق کشید کر لیا جائے۔ اس عرق میں تین سیر چینی آمیختہ کر کے قوام بنا لیا جائے شربت تیار ہے۔

اس شربت کو استعمال کرنے کے لئے حسب ذیل سفوف بھی تیار کر لینا چاہئے۔

تخم کدو شیریں . . . . ایک چھٹانک

مغز خیار۔ تربوز۔ خربوزہ و پیٹھا . . ہر ایک ایک چھٹانک

مغز بادام شیریں . . . . ایک چھٹانک

یہ سفوف ایک تولہ کھا کر اوپر سے دو تولہ شربت کو ایک چھٹانک پانی میں ڈالکر اس میں تھوڑا سا عرق کیوڑہ خوشبو کے لئے ملا کر پی جائیں۔

شربت مسہل

اس شربت کو تنقیئے کے بعد مادالاصول کے ساتھ استعمال کیا جاتا ہے۔ تاکہ باقی مادہ بھی خارج ہو جائے ۔ امراض فالج اور لقوہ اور دیگر امراض دماغ میں فائدہ مند ہے ۔ اجزا یہ ہیں :۔

تخم کرفس .... ۱۱ ماشہ

سونف ۔ بلی لوٹن ...... ہر ایک ۱۱ ماشہ

تربد سفید، سنا، اسطوخودوس .. ہر ایک تین تولہ

انجیر زرد .... بیس تولہ

مویز منقی .... چھ تولہ

اذخر۔ ملٹھی مقشر ..... ہر ایک سات ماشہ

شکاعی۔ بادآورد۔ تخم کشوث .. ہر ایک ساڑھے سات ماشہ

سونف، انیسون۔ گل بابونہ ... ہر ایک ساڑھے چھ ماشہ

عود صلیب .... ڈیڑھ تولہ

جملہ اشیا رات کو بھگو دیں۔ صبح جوشاندہ تیار کر کے اور مل چھان کر صاف کر کے قند ملا کر قوام تیار کر لیں۔ قند حسب وزن سہ گنا ہو۔ اس کے بعد ریوند خطائی ۱۷½ ماشہ نسوت سفید ۱۸ ماشہ غاریقون ۷ ماشہ پیس کر قوام میں شامل کریں۔

مقدار خوراک: دو تولہ سے پانچ تولہ حسب طاقت مریض استعمال میں لاویں۔

شربت مشک عنبر

جسم میں تندرستی اور توانائی لاتا ہے طبیعت سے سستی اور اداسی دور کر دیتا ہے۔ دل کو ہر وقت ہشاش بشاش رکھتا ہے۔

حسب ذیل اجزا سے تیار کیا جاتا ہے:۔

مشک عنبر	ایک ماشہ
زعفران	ایک ماشہ
چینی	تین پاؤ
پانی	نصف سیر

مشک عنبر اور زعفران کو پانی میں پیس کر یک جان کر لیا جائے۔ اس کے بعد پانی کو اس قدر ابالا جائے کہ پانی چھ چھٹانک کے قریب رہ جائے۔ اب اسے چھان لیں اور اس پانی میں چینی ڈال کر حسب دستور قوام تیار کر لیں۔ اور جب قوام تیار ہو جائے چولھے سے نیچے اتار لیں۔ اور قوام ٹھنڈا ہو جانے پر بوتلوں میں بھر لیں۔ ان پر خوش نما لیبل لگا دیں۔ بہترین شربت ہے خوب مقبولیت حاصل کرے گا۔

شربت مویز

یہ بہت مقوی شربت ہے۔ خون صالح پیدا کرتا ہے اور بدن کی رنگت کو نکھارتا ہے۔ مقوی دل و دماغ ہے۔ فرحت افزا اور سرور انگیز بھی ہے۔ اس کا ہر گھر میں موجود ہونا ضروری ہے۔

حسب ذیل اجزاء سے تیار کرلیں۔

انگور سیاہ	....	ڈیڑھ تولہ
بالچھڑ	....	ڈیڑھ تولہ
لونگ ۔ دار چینی	......	ہر ایک ایک تولہ
تیزپات ۔ الائچی خورد	...	ہر ایک ایک تولہ
چینی	....	ڈیڑھ سیر

ترکیب تیاری: انگور کچل کر اس کا رس نکال لیں اور کسی چینی کے برتن میں ڈال کر دھوپ میں رکھ دیں۔ اگر سردی کا موسم ہو تو زمین میں گڑھا کھود کر رکھیں۔ اوپر سے گھوڑے کی تازہ لید بھر کر مٹی سے ڈھانپ دیں۔ ایک ہفتہ کے بعد نکال لیں۔ اور اس میں چینی و دیگر اشیا کوٹ کر ملا لیں اور پانچ روز تک دھوپ میں رکھیں بعد ازاں چھان کر بوتلوں میں بھر لیں۔

مقدار خوراک: دو تولہ سے چار تولہ تک کھانا کھانے کے بعد استعمال کریں بہت مفید چیز ہے۔

شربت منضج

یہ شربت درد مفاصل کے لئے بہت مفید ہے۔ علاوہ ازیں نقرس اور درد کمر کے لئے بہت بہتر ہے۔ الغرض بدن کے ہر قسم کے دردوں میں اس کا استعمال کرنا بہت فائدہ دیتا ہے۔ اس کے اجزا حسب ذیل ہیں۔

عناب .... ۱۵ دانے

آلو بخارا . . . . ۱۲ دانے

مویز منقی . . . . ایک تولہ

انجیر . . . . ۲۰ عدد

پوست بیخ کاسنی . . . . . . دو تولہ

پوست بیخ بادیان . . . . . دو تولہ

تکو۔ تخم خبازی۔ ملٹھی . . . . . ہر ایک دو تولہ

قطنوریون باریک . . . . . دو تولہ

گاؤزبان۔ سونٹھ۔ بلی لوٹن . . ہر ایک دو تولہ

جڑ اجمود۔ اجوائن۔ انیسون . . ہر ایک ایک تولہ

تخم کشوث۔ بیخ کبر۔ گل گلاب . . ہر ایک ایک تولہ

تخم کاسنی . . . . چار تولہ

سونف . . . . ۱½ تولہ

سورنجان شیریں . . . . . . تین تولہ

بزریدان . . . . ۲½ تولہ

تخم خیارین . . . . . . ۵ تولہ

نسوت موصوف . . . . . . ۶ تولہ

مصری . . . . تین پاؤ

ترنجبین . . . . دو تولہ

ہر ایک جزو کو کوٹ کر اور جوشاندہ بنا کر بعد میں مل چھان کر چینی ملائیں۔

اور حسب دستور قوام تیار کرلیں۔

شربت محافظِ اطفال

یہ شربت بچوں کے واسطے نعمتِ عجیب ہے۔ کمزور اور سوکھے ہوئے بچے تر و تازہ ہو جاتے ہیں۔ رنگ نکھر آتا ہے۔ چہرے متبسم اور صورتیں دلکش ہو جاتی ہیں۔ پیلے دست۔ کھانسی۔ بخار۔ سوکھا۔ دانت نکالنے کی تکلیف دور ہو جاتی ہے۔ اجزائے شربت:۔

چونہ ان بجھ	ایک چھٹانک
برگ بانس	ایک سیر
گل نیلوفر	ایک پاؤ
گاؤ زبان	ایک پاؤ
خوب کلاں	دس تولہ
ملٹھی چھلی ہوئی	دس تولہ
سرطان ہندی خشک	تین تولہ

ان بجھ چونہ ایک بوتل میں بھر کر صاف پانی میں بھگو دیں اور دن میں تین چار مرتبہ ہلاتے رہیں۔ چوبیس گھنٹہ کے بعد پانی اس طرح نتھاریں کہ چونے کی کوئی جزو اس میں نہ آئے۔ صرف اوپر کا صاف نتھرا ہوا پانی ہو۔

دیگر جملہ ادویہ کو معمولی طور پر کوٹ کر چوبیس گھنٹہ تک آٹھ گنا پانی میں بھگو کر رکھ دیں۔ پھر بذریعہ قرعہ انبیق چار بوتل عرق کشید کرلیں۔ عرق کشید کرتے وقت

نیچہ میں کافور کی پوٹلی باندھ لیں۔ کافور دو چار ماشہ کافی ہے۔

اب ایک بوتل چونہ کا پانی اور ایک بوتل یہ عرق دونوں کو ملا لیں اور ڈیڑھ مصری ڈال کر شربت کا قوام تیار کر لیں۔ ٹھنڈا ہو جائے تو رنگت کو خوش نما اور دلفریب بنانے کے واسطے روز کلر کے چند قطرے ملا لیں۔

مقدار خوراک، دو ماشہ سے چار ماشہ صبح و شام بلحاظ عمر کے دیویں۔

شربت ملٹھی

یہ شربت حلق اور سینہ کے امراض کو مفید ہے اور کھانسی کو بھی رفع کرتا ہے۔ اجزا یہ ہیں:-

پسی ہوئی ملٹھی	چار تولہ
پانی	نصف سیر
چینی	تین پاؤ

ملٹھی کو رات بھر پانی میں بھگو دیں۔ صبح کو پانی میں جوش دیں حتیٰ کہ پانی پانچ چھ چھٹانک کے قریب رہ جائے اب پانی کو چھان کر اس میں چینی ڈال کر قوام تیار کر لیں اور استعمال میں لائیں۔

شربت مصفّی

یہ شربت خون کو صاف کرتا ہے۔ خارش، داد اور جسم کے پھوڑے پھنسی کے لئے بہت مجرب ہے۔ اجزا حسب ذیل ہیں:-

عناب - شاہترہ - گل نیلوفر - اکاس بیل تخم کاسنی - تخم خبازی پوست ہلیلہ زرد - ہلیلہ سیاہ - گل منڈی - برادہ صندل سرخ و سفید - برادہ شیشم - گل بنفشہ ہرایک ایک تولہ -

تمام اشیاء کو آٹھ گنا پانی میں بھگوئے رکھیں - پھر آگ پر رکھ کر جوش دیں جب پانی تہائی کے قریب رہ جائے چھان کر تین گنا چینی میں قوام تیار کریں -

خوراک: دو تولہ صبح و شام بارہ تولہ عرق آب مصفی خون کے ساتھ استعمال میں لائیں -

شربت نیلوفر

یہ شربت حکمانے نمونیہ - دردسر اور کھانسی کے لئے اکسیر بتلایا ہے - اگر اسے شربتِ بنفشہ میں ملا کر استعمال کریں تو زکام کو دُور کر دیتا ہے -

اجزاء یہ ہیں :-

گل نیلوفر . . . . تین پاؤ

پانی . . . . تین پاؤ

چینی . . . . تین پاؤ

گل نیلوفر رات بھر پانی میں بھگوئے - صبح آگ پر جوش دیں جب پانی چھ چھٹانک رہ جائے - تو ہاتھوں سے مل کر چھان لیں پھر اس میں چینی ملا کر قوام تیار کریں اور استعمال میں لائیں -

شربت نارنج

دل، معدہ اور جگر کو تقویت دیتا ہے۔ بہت فرحت بخش ہے رنگت کو نکھارتا ہے۔ نہایت خوش آیند شربت ہے۔ اجزا یہ ہیں:۔

آب نارنج .... بارہ تولہ

عرق گاؤزبان ...... پندرہ تولہ

چینی .... آدھ سیر

ترکیب تیاری: عرق میں چینی ملا کر قوام بنا لیں اور پھر آب نارنج ملا کر دوبارہ قوام درست کریں۔ اور اخیر پر زعفران اصلی ایک ماشہ عرق میں حل کر کے شامل کر لیں۔ بہت عمدہ شربت تیار ہو جائے گا۔

مقدار خوراک: دو تولہ شربت ہمراہ عرق گاؤزبان دس تولہ استعمال کریں۔

شربت ہیلون

گردہ و مثانہ کی بیماریوں کے لئے حکماء نے یہ شربت خصوصیت سے تیار کیا ہے۔ اس کے استعمال سے پتھری اور ریگ کا اخراج بھی ہو جاتا ہے اور دیگر مواد کو بھی پیشاب کے راستے خارج کرتا ہے۔ اجزا یہ ہیں:۔

تخم ہیلون .... چار تولہ

کباب چینی۔ تخم خربوزہ ... ہر ایک ایک تولہ

تینوں کو آٹھ گنا پانی میں بھگو کر رکھ دیں۔ رات بھر بھیگا رہے صبح کو جوش دیں۔ جب تہائی کے قریب پانی رہ جائے تو تین گنا چینی ملا کر قوام تیار کر لیں۔

مقدار خوراک: دو تولہ شربت ہمراہ عرق گاؤزبان ۱۰ تولہ استعمال کریں۔

دیاقوزہ

یہ یونانی زبان کا لفظ ہے جو اس شربتِ خشخاش کے لئے بولا جاتا ہے جو پوستِ خشخاش سے تیار کیا جائے نہ کہ اُس کے تخم سے۔
دیاقوزہ خشک کھانسی اور نزلہ میں بے حد مفید ہے اسے صبح و شام سات ماشہ سے ایک تولہ تک چاٹنا چاہئے۔ اس کے بنانے کی ترکیب یہ ہے۔

پوست خشخاش مسلم	بیس عدد
اصل السوس مقشر	چھ تولہ
اسبغول	تین تولہ
تخم خطمی - تخم خبازی	ہر ایک ڈیڑھ تولہ
گوند ببول - گوند کتیرا	ہر ایک ڈیڑھ تولہ
بہدانہ شیریں	ڈیڑھ تولہ
چینی	ایک سیر

اِن دواؤں کو رات کے وقت تین سیر پانی میں بھگو دیں صبح کو اتنا جوش دیں کہ نصف رہ جائے۔ اب اس کو مل کر چھان لیں اور چینی ایک سیر ملا کر قوام تیار

کر لیں ۔

رُوح کیوڑہ

اعلیٰ قسم کا روح کیوڑہ اگر شربت میں چند قطرے ملا کر پیا جائے تو دل اور دماغ کو فرحت ملے گی میعادی بخار سے بچاؤ رہے گا. پیاس مٹ جائے گی۔ گرمی اور لو کے حملے سے حفاظت رہے گی ۔

رُوح صندل

صندل کا تیل ایک ماشہ ایک تولہ ریکٹی فائڈ سپرٹ میں ملا دیں ۔ جب پیاس لگے کسی شربت میں اس کے پانچ چھ قطرے ملا کر پی لیا کریں پیاس بجھاتا دل و دماغ کو ٹھنڈک پہنچاتا اور جگر کی گرمی کو دُور کرتا ہے ۔

تخم ریحان

تخم ریحان یا تلسی کے بیج سستے داموں پنساریوں سے عام مل جاتے ہیں ایک تولہ ایک پاؤ پانی میں رات بھر بھگوئے رکھیں صبح تک خوب پھُول جائیں گے۔ فالودہ یا شربت میں ملا کر پینے رہنے سے موسم گرما کی وبائی امراض اور گرمی کی شدت سے انسان محفوظ رہتا ہے ۔

جدید قسم کے مشروبات

بڑے بڑے ہوٹلوں اور بڑی بڑی دوکانوں میں تازہ پھلوں کے رس نکال کر اور ان میں خوش کن خوشبویات کی آمیزش سے مہمانوں کی تواضع کی جاتی ہے۔ فروٹ جوس کے نام سے بلورین جام بھر بھر کر پلائے جاتے ہیں۔ اور اسے تہذیب حاضرہ کا جدید طریقِ مشروبات بیان کیا جاتا ہے۔ لیکن حقیقت یہ ہے۔ کہ پھلوں کے رس کا استعمال بطور مشروبات قدیم سے چلا آتا ہے۔ یہ کوئی نئی چیز نہیں ہے۔ صرف اس کے پیش کرنے کا انداز نیا ہے۔ ورنہ تاریخیں شاہد ہیں۔ کہ پھلوں کے فشردے شاہوں کے درباروں اور امرا کی محفلوں میں تقسیم ہوا کرتے تھے۔ اور اطبا و حکماء اپنے نسخوں میں بھی فشردوں کا استعمال کرتے رہے ہیں اور اب تک کر رہے ہیں۔

تہذیب حاضرہ نے البتہ ان فشردوں میں بعض لوازمات کو زیب داستان کے لئے ان فشردوں کے ساتھ ملا کر ان میں مزید دلفریبی کے سامان پیدا کر دیئے ہیں۔ نہ ہی لیموں کا افشردہ جو رس نچوڑ کر اور مناسب مقدار قند سفید کی ملا کر بنا لیا جاتا تھا۔ اب اس کے استعمال کا انداز یوں کر دیا گیا ہے۔

پکے ہوئے لیموں کا رس لے کر اس میں سادہ پکا ہوا شربت ملا دیا جاتا ہے

اور اسے زیادہ شیریں بنانے کی غرض سے اس میں کچھ مقدار سکرین کی شامل کر لی جاتی ہے۔ اور مزید ترشی کے لئے ست لیموں جسے اب سٹرک ایسڈ کہتے ہیں تھوڑا سا ملایا جاتا ہے۔ اور اس شربت کو خوش رنگ بنانے کے لئے ذرا سا فوڈ کلر دے دیتے ہیں۔ اور خوشبو کے لئے لیموں کا ایسنس ملایا جاتا ہے۔ اب یہ افشردہ ایسا شیریں ایسا خوشبو دار اور ایسا لذیذ بن جاتا ہے کہ چند گھونٹ پی لینے سے طبیعت شاد ہو جاتی ہے۔

یہی فروٹ جوس ہیں جو جدید طریقے سے پھلوں کے فشردوں کو رنگ دیو دے کر تیار کئے جاتے ہیں۔ اس فروٹ جوس کو اب بہت فروغ حاصل ہے اور اس کا استعمال فیشن میں داخل ہو گیا ہے۔ ہر بڑے اور چھوٹے شہر میں اس کی بکثرت مانگ رہتی ہے۔

اگر پھلوں کے افشردوں یعنی فروٹ جوس کے کاروبار کو بطور تجارت شروع کیا جائے تو بہت منفعت بخش کام ہے۔

سکویش یعنی فشردہ وہ لذیذ اور دلفریب مشروب ہے جو تمام مشروبات کی رُوحِ رواں ہے۔ کلبوں کی زینت اور سوسائیٹیوں کی جان ہے۔ اس کی لذتیں اور حلاوتیں رُوح میں بالیدگی اور جسم میں توانائی پیدا کرتی ہیں۔ اور ایک خمار آلود کیفیت دماغ پر طاری ہو جاتی ہے جس سے تسکین اور تفریح کے سامان میسر آتے ہیں لیکن اس کی تیاری کے لئے بے داغ اور اعلیٰ قسم کے پھل استعمال کرنے چاہئیں ورنہ لذت اور نفاست میں خامی پیدا ہو جائے گی۔

اورنج سکویش۔

یہ سکویش بہ نسبت دیگر مشروبات کے زیادہ پسندیدگی کی نگاہوں سے دیکھا جاتا ہے۔ اور سوسائیٹیوں میں اس کی زیادہ مانگ رہتی ہے۔ اور حقیقت میں یہ چیز ہی ایسی ہے۔ اس کی حلاوتیں اور شیرینیاں مجبور کر دیتی ہیں کہ اسے پئیں اور بار بار پئیں۔ اس سکویش کے تیار کرنے کے لئے مندرجہ ذیل اشیاء کی ضرورت ہو گی۔

سنگتروں یا مالٹوں کا رس .. دس پونڈ
چینی سفید دانہ دار ..... دس پونڈ
سائیٹرک ایسڈ ...... تین اونس

اور اگر اسے زیادہ شیریں بنانا ہو تو ذیل کا نسخہ استعمال کریں۔

سنگترے یا مالٹے کا رس ... دس پونڈ
چینی عمدہ ...... ساڑھے پندرہ پونڈ
سائیٹرک ایسڈ ...... سات اونس

عمدہ اور پختہ سنگترے یا مالٹے لے کر انہیں صاف پانی میں دھو کر خوب صاف کر لیں پھر تیز اور مصفا چھری سے تمام سنگتروں کے دو دو ٹکڑے کر دیں چھری یا چاقو جو اس عمل میں استعمال کیا جائے وہ بالکل صاف و شفاف ہو اس میں زنگار وغیرہ کے دھبے نہ ہوں۔ کیونکہ یہ ایک نفیس عمل ہے اس میں کسی قسم کی کثافت کا دخل نہیں ہونا چاہئے۔

چھری سے ٹکڑے کاٹ کر بذریعہ دستی مشین تمام ٹکڑوں سے رس نکال لیں۔ جب کام بڑے پیمانے پر ہو تو اس غرض کے لئے بڑی بڑی مشینیں استعمال کی جاتی ہیں جو یورپ والے تیار کر کے مہیا کرتے ہیں۔

رس نکالنے والی مختلف قسم کی مشینیں ایجاد ہو چکی ہیں بعض اس قسم کی ہوتی ہیں جیسے قیمہ بنانے والی مشین۔ جسے میز پر لگا کر کام کیا جاتا ہے اور بعض مشینیں اس قسم کی ساخت کی ہوتی ہیں۔ جیسے صابن کا ٹھپہ لگانے والی مشین۔

سنگتروں یا مالٹوں کا چھلکا اتار کر اس کی پھانکیں مشین میں ڈالے جاتے ہیں اور گھماتے جاتے ہیں۔ رس نکل نکل کر برتن میں جمع ہوتا جاتا ہے ایسی مشین کو اصطلاح عام میں جوس ایکسٹریکٹر (JUICEEXTRACTOR) کہتے ہیں۔

ایک چھوٹی سی دستی مشین لیموں کا رس نچوڑنے والی ہوتی ہے۔ اگر کام معمولی پیمانے پر ہو تو اس کے ذریعے ہی کام لیا جا سکتا ہے یا اسی قسم کی ذرا بڑی مشین جس میں نصف سنگترہ آسکے تیار کرا لی جا سکتی ہے۔

ہاں تو رس نکالنے کے واسطے سنگتروں کے ٹکڑے کر کے چھلکے اتار لیں اور آدھا آدھا سنگترہ مشین میں رکھ کر رس نکالتے جائیں۔

جب تمام رس نکل چکے تو اسے ایک شیشے کے مرتبان میں ڈال کر محفوظ رکھدیں۔ اگر اس غرض کے لئے المونیم وغیرہ کا برتن استعمال کرنا ہو تو اسے بڑی احتیاط سے صاف کر لینا چاہئے۔

برتن میں رس ڈال کر اتنی دیر رکھ دیں کہ وہ خوب نتھر جائے اور گرد وغیرہ نیچے بیٹھ جائے۔

چونکہ سنگترے اور مالٹے میں ترشی کی مقدار کم ہوتی ہے اس لئے اس کمی کو پورا کرنے کی غرض سے اس میں مناسب مقدار یعنی ساڑھے پانچ فیصدی سائٹرک ایسڈ شامل کیا جاتا ہے۔ اس سے کھٹاس والی کمی پوری ہو کر اس مشروب کا ذائقہ اپنے پورے عروج پہ آجاتا ہے۔

جب رس پورے طور پر نتھر جاتی ہے تو اسے ایک علیحدہ برتن میں نتھار کر اس میں چینی اور سائٹرک ایسڈ ملا دیا جاتا ہے۔ یہ اشیا ملاتے وقت ساتھ کے ساتھ کسی چیز کے ساتھ ہلاتے جانا چاہئے۔ تاکہ تمام اجزا آپس میں یک جان ہوتے جائیں۔ اس طرح سے جب یہ تینوں جز آپس میں حل ہو کر یک جان ہو جائیں گے تو اورنج سکویش تیار ہے۔

اس سکویش کی تیاری میں چند مزید ہدایات بھی قابل بیان ہیں ان ہدایات پر کاربند رہنا اشد ضروری ہے۔

(۱)

ہر سو پونڈ تیار شدہ مکسچر میں ایک اونس کے حساب سے پوٹاشیم میٹا بائی سلفیٹ ملا دینا ضروری ہے۔ اس سے یہ فائدہ ہوگا۔ کہ اس سکویش میں پھپھوندی لگنے کا اندیشہ نہ رہے گا اور نہ ہی اس میں سڑاند پیدا ہوگی۔

پوٹاشیم میٹا بائی سلفیٹ کی اس قدر قلیل مقدار بالکل۔ بے ضرر ہوتی ہے۔ اور اس مقدار کو قانونی طور پر بھی کوئی رکاوٹ نہیں ہے۔ اس لئے اس کا ملانا بہت ضروری ہے ہرگز فراموش نہ کریں ورنہ مرکب بہت جلد خراب ہو جائے گا اس میں سڑاند اور پھپھوندی پیدا ہو جائے گی لیکن کسی صورت میں ایک اونس فیصدی

سے مقدار بڑھنے نہ پائے ورنہ بجائے فائدے کے نقصان کا احتمال بھی پیدا ہو جاتا ہے۔

(۲)

دوسری بات قابل غور یہ ہے۔ کہ جب چاروں اجزا مرکب میں حل کر لئے جائیں۔ تو تین سنگتروں یا مالٹوں کے چھلکے لے کر ان کا رس نکال لیں۔ یہ رس نکالنے کا طریقہ یہ ہے۔ کہ چھلکوں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے بنا کر کسی کپڑے میں ڈال لیں اور پھر کسی برتن کے اوپر اس کپڑے کو رکھ کر زور سے نچوڑ دیں۔ رس نکل آئے گا۔ اس رس کو اس سکویش میں ملا دیں۔

چھلکوں کے رس کا اندازہ یہ ہے۔ کہ ہر سو سنگترے یا مالٹے کے رس میں تین سنگتروں یا مالٹوں کے چھلکوں کا رس ملانا چاہئے۔ اس سے کم و بیش نہ ہو۔

سکویش تیار ہونے پر اسے خوبصورت ایک رنگ اور ایک ہی شکل و صورت کی بوتلوں میں بھر لیں اور کارک بند کر کے ان پر خوشنما اور رنگین لیبل لگا دیں۔ اور شوکیسوں کے اندر قرینے سے لگا کر رکھ دیں۔ گاہک اسے ہاتھوں ہاتھ خرید کر نوش کریں گے۔ بازاروں میں اس کی بدولت شربت فروش ہزاروں روپے کما رہے ہیں۔ ایک بار تیار کرنے کے بعد آپ ان تمام رموز سے آشنا ہو کر دوسری بار ایک ماہر سکویش کی حیثیت سے کام میں ہاتھ ڈالنے کے قابل ہو جائیں گے۔

مینگو سکویش

یعنی آم کا فشردہ۔ یہ سکویش عمدہ شیریں آموں سے تیار کیا جاتا ہے اس کی تیاری کے لئے آموں کا انتخاب ضروری ہے۔ کوئی داغدار۔ گلا ہؤا یا خراب آم استعمال نہ کیا جائے۔ آم خواہ کسی قسم سے تعلق رکھتے ہوں لیکن ان کا پختہ ہونا ضروری ہے اور بے داغ بھی ضرور ہوں۔ ورنہ سارا قوام اس ایک داغ کی نذر ہو جائے گا۔ انتخاب کرتے وقت اگر کوئی معمولی داغ نظر آئے تو اسے چاقو سے کاٹ کر پھینک دیں لیکن ایسا داغ نہ ہو جس کی گندی آلائش آم کے دُوسرے حصّے میں لگ کر قوام کے اندر چلی جائے۔

انتخاب کے بعد تمام آموں کو پانی سے صاف کر کے ایک تیز اور مصفّٰے چھری یا چاقو سے ان آموں کو ہر طرف سے چیرے دے دیئے جائیں۔ پھر کسی موٹے سے کپڑے میں ڈال کر ان کا رس نکال لیں۔ یہ رس بذریعہ چھلنی بھی نکالا جا سکتا ہے۔ لیکن چھلنی سے نکالے ہوئے رس کو پھر کپڑے کے ذریعے چھان لینا چاہئیے۔ تاکہ ریشے وغیرہ اس میں باقی نہ رہ جائیں اور ہر قسم کی آلائشوں سے صاف ہو کر صاف رس رہ جائے۔ اب سکویش تیار کرنے کے واسطے حسب ذیل اجزا ابکار ہوں گے۔

آم کا رس	ایک پونڈ
چینی	ڈیڑھ پونڈ

سائٹرک ایسڈ . . . . . . پونا اونس

پانی چینی اور سائٹرک ایسڈ کو باہم ملا کر آگ پر رکھیں اور ہلکی ہلکی آگ سے جوش دیں۔ جو میل اوپر آئے اسے صاف کرتے جائیں۔ اس مرکب میں کوئی سا رنگ اسے جاذب توجہ بنانے کے لئے ملا لیں اور پھر اسے کپڑے میں چھان لیں جب قوام ٹھنڈا ہو جائے تو اس میں آم کا رس شامل کر لیں۔

اس کے بعد اس کے اندر پوٹاسیم میٹا بائی سلفیٹ ہر سو پونڈ مرکب کی مقدار کے حساب سے پونا اونس شامل کریں۔ پھر نصف گھنٹہ تک دو سو بارہ فارن ہیٹ پر گرم کر لیں۔ اور نیچے اتار کر سرد کر کے حسب منشا بوتلوں میں بھر کر خوشنما لیبل لگا لیں۔ اور بوتلوں میں کارک لگا کر سربمہر کر دیں۔

لیمن سکویش

یہ بہت عمدہ سکویش ہے جو لیموں سے بھی تیار ہوتا ہے۔ اور گلگل سے بھی تیار ہو سکتا ہے۔ اور اس کی تیاری میں بھی عموماً وہی طریقے استعمال کئے جاتے ہیں جو اورنج سکویش میں بیان کئے گئے ہیں۔

لیمن سکویش تیار کرنے کے واسطے ایسے لیموں یا گلگلیں مہیا کی جانی چاہئیں جو درخت پر ہی پختہ ہو چکی ہوں۔ تاکہ ان سے اس کی مقدار کافی مہیا ہو سکے ایسے رس بھرے لیموں حسب ضرورت منگا لیں اور انہیں پانی میں دھو کر خوب طرح سے صاف کر لیں۔ پھر تیز چاقو سے ہر ایک لیموں کے دو دو ٹکڑے کاٹ کر کسی برتن میں رکھتے جائیں۔ تب دستی مشین سے بڑی احتیاط کے ساتھ نچوڑ کر

ان کا رس کسی برتن میں جمع کرلیں۔ اس رس نکالنے والی مشین کو عام محاورے میں لیمن سکویزر (LEMONSQUEEZER) کہتے ہیں۔ لیکن ایسی مشینیں اس وقت درکار ہوتی ہیں جب کام بڑے پیمانے پر چل پڑے۔

عموماً کام کے لحاظ سے ہر قسم کے چھوٹے اور بڑے پیمانے کے آلات بازار سے دستیاب ہوجاتے ہیں۔

لیموں کا رس نکال کر اسے مزید صاف کرنے کے لئے کسی گف دار کپڑے سے چھان لینا چاہئے۔ تاکہ بیج، گدے اور ریشے وغیرہ رس سے جدا ہوجائیں اور خالص رس رہ جائے۔

لیمن سکویش میں شیرینی حسب منشا کم یا زیادہ ملائی جاسکتی ہے۔ ان دونوں طریقوں کے نسخے ذیل میں درج کئے جارہے ہیں۔

(۱) چینی . . . . پونے دو پونڈ
پانی مقطر . . . . ڈیڑھ پونڈ
لیموں کا رس . . . . ایک پونڈ

(۲) چینی . . . . پونے تین پونڈ
آب مقطر . . . . تین چھٹانک
لیموں کا رس . . . . ایک پونڈ

ان تینوں اشیا یعنی رس چینی اور پانی کو حل کرلیا جائے اور ایک دیگچے میں ڈال کر آگ پر رکھ دیں اور ۳۰ درجے فارن ہیٹ پر حرارت دیں۔ تاکہ چینی پورے طور سے حل ہوجائے۔ اس کے بعد اس میں پوٹاسیم میٹا بائی سلفیٹ،

ایک اونس فی سو پونڈ کے حساب سے شامل کریں یعنی تینوں چیزوں کے مرکب سے جو سیال پیدا ہو گیا ہے۔ اس کے ایک سو پونڈ میں صرف ایک اونس پوٹاسیم میٹا بائی سلفیٹ حل کریں۔

یہ لیمن سکویش تیار ہے۔ اسے نفیس بوتلوں میں ڈال کر کارک لگا دیں۔ اور عمدہ قسم کے لیبل لگا کر حسب ضرورت مارکیٹ میں بھجوا دیں۔ بہت منافع بخش مشروب ہے۔

لیمن بارلے

یہ نفاست پسند احباب کے لئے ایک بہترین نخفہ ہے۔ اس قدر دل خوش کن مشروب ہے۔ کہ نام سنتے ہی احباب کے منہ میں پانی بھر آتا ہے۔ اور خوش آیند انگڑائیاں آنے لگتی ہیں۔ اس کے لطیف اور نفیس ذائقے کام و دہن پر آشکار ہونے لگتے ہیں۔

جگمگاتے ہوٹلوں اور ضوبار کلبوں میں اس کے جام اک حیاتِ نو کا سامان پیدا کر دیتے ہیں۔

لیمن بارلے۔ آش جو اور لیموں کے رس کا ایک نفیس مرقع ہے جو موسم گرما میں نازک مزاج امرا اور رؤسا کے لئے ایک پسندیدہ اور بیش قیمت مشروب تصوّر کیا جاتا ہے۔ اس کا ہر گھونٹ نہایت تازگی بخش اور دل و دماغ کو فرحت دینے والا ہوتا ہے۔ یہ نخفہ صفراوی مزاج والوں کے لئے نہایت ہی کار آمد شے ہے۔ اور موسم کی تمازت میں اس کی موجودگی ایسی گراں مایہ چیز ہے

کہ اسے زر و جواہر میں تولنے کے قابل تصور کیا جاتا ہے۔

یہی وہ مشروب ہے جس کے نسخوں کو بڑے بڑے ماہر ڈاکٹر اور حکیم صیغۂ راز میں رکھ کر امراء اور رؤسا سے منہ مانگے انعام پاتے ہیں اور یہ فرحت بخش مرکب تیار کر کے بعض اوقات نہایت قلیل منافع پر مہیا کر کے عوام کو اس کی لذتوں اور حلاوتوں سے بہرہ ور کر کے اس کا دلدادہ بنا لیتے ہیں اور پھر بار دیگر منہ مانگے دام وصول کر کے اپنی جیبیں گرم کرتے ہیں۔

پہلے لیموں کا رس نکال لیں اور اسے صاف کر کے کسی مصفےٰ برتن میں رکھ دیں۔ اسے کسی باریک ایلومینیم کی چھلنی سے صاف کر لیں اور چھان کر تام چینی کے برتن میں رکھ دیں۔

ازاں بعد آش جو تیار کریں۔ اس آش کے تیار کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ عمدہ قسم کے ستھرے جو لے کر انہیں پانی میں بھگو کر رکھ دیں۔ اور جب ان کا چھلکا نرم ہو جائے تو انہیں نکال کر کسی لکڑی کے ہاون دستے میں کوٹ کر ان کا چھلکا جدا کر لیں اور ان صاف شدہ جو کے دانوں کو دھوپ میں خشک کر لیں۔ اور اچھی طرح سے سکھا کر ان کا آٹا پیس کر تیار کر لیں۔ چھلکا ضرور جدا کر لیں بعض لوگ چھلکوں سمیت پیس کر آٹا تیار کر لیتے ہیں یہ اچھا نہیں ہوتا۔

اس آٹے کو گوندھ لیا جائے اور اس میں پانی گرم شدہ اس مقدار سے ڈالا جائے، کہ اگر جو کا خشک آٹا $\frac{1}{2}$ ۴ سیر ہو تو گرم پانی پانچ سیر ڈال کر نرم آنچ پر دس منٹ تک ابالا دیں اور ابالا دے کر نیچے اتار لیں۔

اب اس جوش دیئے ہوئے آٹے والے پانی کو ٹھنڈا کر لیں اور اس

میں فی گیلن پانچ سیر چینی ملادیں اور خوب حل کریں اور پھر اس تیار شدہ شربت کو کسی کپڑے سے چھان لیں۔

یہ لیمن بارلے کا ایک جزو تیار ہے۔ اب اس میں لیمن کا رس اس مقدار سے ڈالیں۔ کہ اگر آش جو دو حصے ہو تو رس لیمن ایک حصہ ہو۔

اس مرحلہ پر لیمن بارلے میں لیموں کی خوشگوار اور دلپسند خوشبو پیدا کرنے کے لیئے اگر رس لیموں سو لیموں سے حاصل کیا گیا تھا تو اس کے لئے ۲۵ عدد لیموں کے چار ٹکڑے کر کے بعد چھلکوں کے نچوڑ لیں اور یہ رس تیار شدہ مال میں ملادیں۔ اس سے لیمن کا ذائقہ نمایاں ہو جائے گا۔

ازاں بعد اس تیار شدہ لیمن بارلے میں فی سو پونڈ کے حساب سے ایک اونس پوٹاسیم میٹا بائی سلفیٹ ملا کر حل کریں تاکہ یہ لیمن بارلے تا دیر پڑا رہنے سے خراب نہ ہونے پائے۔

اب اسے پن کر بوتلوں میں بھر لیں اور کاک بند کر کے حسب منشا لیبل وغیرہ لگا لیں۔ بہترین لیمن بارلے تیار ہے اسے ہر مناسب مقام پر فروخت کرنے کے واسطے بھجوا دیں اور اپنی فرم کے بہترین مال کا پروپیگنڈہ کریں بہت منافع بخش کاروبار ہے۔

انگور اور جامن کا سکویش

یہ سکویش انگور اور جامن کی رس سے تیار کیا جاتا ہے اور اس کے تیار کرنے کا بھی وہی طریقہ ہے جو دیگر سکویشوں میں بیان ہو چکا ہے۔ اعلےٰ

قسم کے پکے ہوئے انگور اور جامنوں کے رس چینی اور سائیٹرک ایسڈ کے مرکب سے تیار ہو جاتا ہے یہ مرکب بہت لذیذ ہوتا ہے۔

کارڈیل

یہ بھی مشروبات کی ایک قسم ہے۔ جسے صاحب ذوق اور نفاست پسند حضرات بڑے شوق سے استعمال کرتے ہیں۔ اس کے پینے سے دل کو فرحت اور دماغ کو تازگی حاصل ہوتی ہے۔ طبیعت میں بشاشت پیدا ہوتی ہے کارڈیل مختلف پھلوں کے رسوں سے تیار کیا جاتا ہے اور سکویش کی طرح اس میں چینی اور پانی ملا کر تیار کیا جاتا ہے۔

لائم جوس کارڈیل

یہ کارڈیل عمدہ پکے ہوئے ترش لیموؤں سے تیار کیا جاتا ہے۔ لیموں لیکر پانی سے صاف کرلیں اور چاقو سے دو ٹکڑوں میں کاٹ لیں اور پھر مشین کے ذریعے ان کا رس نچوڑ لیں اور رس کو کسی گاڑھے کپڑے میں چھان لیں اور کسی شیشے یا تام چینی کے برتن میں ڈھک کر رکھ دیں۔ یہ رس ایک ماہ تک اس برتن میں محفوظ پڑا رہے۔ اس عرصہ میں سب گاد وغیرہ نیچے بیٹھ جائیں گے اور صاف رس نتھر کر اوپر آجائے گا لیکن اگر جلدی تیار کرنا ہو تو اس رس کا فلٹر تیار کرلیں۔ جب رس کو مہینہ بھر رکھنا منظور ہو تو اس میں پوٹاسیم میٹا بائی سلفیٹ

ضرور شامل کرلیں تاکہ خراب نہ ہو جائے۔ یہ مقدار ایک اونس فی سو پونڈ کے حساب سے شامل کریں ورنہ کارڈیل کی بجائے سرکہ بن جائے گا۔

نتھرا ہُوا رس کسی صاف برتن میں ڈال دیں۔ نتھارتے وقت یہ خیال رہے، کہ اس میں تہ نشین مادے نہ مل جائیں۔

ذیل میں دو نسخے درج ہیں۔ ایک میں شیرینی کم ہے اور ایک میں زیادہ یہ حسب منشا تیار کیے جا سکتے ہیں۔

(۱)

نتھرا ہُوا رس ...... ایک پونڈ

چینی .... ایک پونڈ

پانی .... سوا پونڈ

(۲)

رس لیموں ...... ایک پونڈ

چینی .... سوا دو پونڈ

پانی .... تین اونس

اس چینی اور پانی کی مقدار کو ملا کر خوب طرح سے ہلا ہلا کر حل کرلیں۔ زیادہ چینی ہو تو آنچ زیادہ کردیں ورنہ چینی حل نہیں ہوگی۔

اب اس میں حسب قاعدہ پوٹاسیم میٹا بائی سلفیٹ شامل کرلیں۔ لیکن پوٹاسیم اس کے علاوہ باقی ماندہ اجزا کی مقدار کے فی سو پونڈ کے لئے ایک اونس کے حساب سے شامل کرنا ہوگی زیادہ نہ ہو۔

اب یہ لائم جوس کارڈیل تیار ہے جسب ضرورت وحسب منشا صاف شدہ بوتلوں میں بھر کر کارک لگالیں اور نفیس لیبل وغیرہ لگا کر مارکیٹ میں بھیجدیں۔

اس طریقے سے ہر ایک پھل سے کارڈیل تیار کر لیا جاتا ہے اور ہر پھل کی لذت اور شیرینی پر کارڈیل کی خوبی دلالت کرتی ہے۔ ہمیشہ کارڈیل کے لئے اعلیٰ قسم کے رسدار پکے ہوئے بے داغ پھل انتخاب کریں۔

لائم جوس کارڈیل (انگریزی ٹائپ)

لائم جوس کارڈیل شربت کی شکل میں ہر جگہ فروخت ہوتا ہے اس کا ذائقہ کھٹ مٹھا ہوتا ہے اور بہترین مشروب میں شمار ہوتا ہے۔ اس کے اجزا یہ ہیں:

کانسنٹریٹیڈ لائم جوس . . . . ¾ گیلن

ایسنس لائم جوس کارڈیل . . . . ۲½ اونس

سیال زعفرانی کلر نمبر ایچ ۱۷۲۰ . . . . . ½ اونس

لکوئیڈ فرنٹسی سیڈ پرزرویٹو . . . . . . ۱ اونس

سادہ شربت ۲۶½ بیرم ڈگری . . . . . ۶ گیلن

ان سب چیزوں کو باہم ملا لیں۔ جب ساری چیزیں یکجان ہو جائیں تو لائم جوس کارڈیل تیار ہے۔ اگر ایرائیڈ یعنی لائم کی بوتل بھرنا ہو تو دس گیلن گرم کر کے ٹھنڈا کیا ہوا پانی ملا کر بوتلیں بھر لیں۔

جس پھل کا سکویش تیار کرنا ہو اس کا ایسنس سادہ شربت میں ملا کر رنگ دے دیا جائے تو سکویش تیار ہو جاتا ہے۔

جدید مشروبات

جدید مشروبات میں زیادہ حصہ پھلوں سے تیار ہونے والے مشروبات کا ہے ان کے تیار کرنے کا ایک قاعدہ کلیہ ہے۔ وہ یہ ہے۔

سب سے پہلے چینی کا قوام ایک تار کا تیار کرلینا چاہیئے۔ اس قوام کو تیار کرتے وقت اس کا صاف کرنا زیادہ ضروری امر ہے اور اس میل کچیل کو پورے طور پر اتارنے کے لئے بہتر یہ ہے کہ قوام تیار کرتے وقت اس میں دودھ کی پتلی سی لسی تھوڑی سی ملالی جائے۔ اس کے ملاتے ہی تمام میل چھٹ کر اوپر آجائے گی جسے چمچ کے ذریعے بہت آسانی سے اتارا جاسکتا ہے۔ اس کے اتارنے سے یہ قوام بالکل صاف وشفاف ہوجاتا ہے۔

جب قوام تیار ہوجائے تو اس میں جس پھل کا روح چاہیں ملالیں وہی سکویش تیار ہوجائے گا۔ یہ روح خود بھی تیار کیا جاسکتا ہے اور بازار سے بنا بنایا بھی مل سکتا ہے۔ اس کے علاوہ میٹھا رنگ حسب منشا شامل کرلیں ہر ایک پھل کی خوشبو ولایت کی تیار شدہ بازار میں مل سکتی ہے۔ ان خوشبوؤں کا حسب ضرورت استعمال کریں یہ روح سوڈا واٹر بنانے والوں سے دستیاب ہوسکتی ہیں۔

شربت عمدہ قسم کا ہر ایک پھل کے روح سے تیار کیا جاسکتا ہے اور اسے خوبصورت بوتلوں میں بھر کر بہترین لیبلوں سے مزین کیا جاسکتا ہے۔

یہ تمام شربت اس طرح سے تیار ہو سکتے ہیں۔ جو موسم گرما کو خوشگوار بناتے ہیں۔ اور پیاسے لبوں کو تسکین پہنچاتے ہیں۔ جو خوش رنگ و خوش ذائقہ بغیر کسی محنت اور کدو کاوش کے چند منٹ میں تیار کئے جا سکتے ہیں۔

ایسے شربت تیار کر کے آپ کاروباری طریقہ سے کافی فائدہ بھی حاصل کر سکتے ہیں۔ ہمت اور محنت شرط ہے۔ تیار کر کے خود بھی نوش کریں اور عوام سے بھی فائدہ اٹھائیں۔

مصنوعی لیمن سکویش

اصلی لیمن سکویش کے مقابلے میں مصنوعی طور پر بھی سکویش تیار کیا جا سکتا ہے۔ کیونکہ بعض اوقات لیموں یا گلگل میسر نہیں آ سکتے۔ ایسے موقعہ پر لیمن سکویش تیار کرنے کے لئے حسب ذیل طریق پر عمل کریں۔

اول حسب ذیل اجزا مہیا کریں :۔

چینی	دو پونڈ
سائٹرک ایسڈ	ایک اونس
آبِ مقطر	اٹھائیس اونس

اِن ادویات کو باہم ملا کر حل کر لیں اور پھر اس میں مندرجہ ذیل خوشبوئیں (جو پہلے سے ملا کر رکھ لی جاتی ہیں)، ملا لیں۔

آئل آف لیمن	½ ڈرام
ٹنکچر آف لیمن پیل	۱ اونس

ٹنکچر ٹرمرک .... ½ ڈرام

کیر امل .... ۲۰ بوند

اس کی تیاری کے لئے پہلے دونوں چیزوں کو ملا کر چار گھنٹے تک گاہے گاہے ہلاتے رہیں اور پھر پڑا رہنے دیں۔ جو تیل علیحدہ ہو جائے گا۔ اس سے ٹنکچر کو نتھار کر باقیماندہ چیزوں کے ساتھ ملا دیں اور فلٹر کر کے کام میں لائیں۔

اس طرح لیمن سکویش تیار ہو جائے گا۔ اور کوئی پہچان نہ سکے گا۔ کہ یہ اصلی ہے یا نقلی۔ اس طرح سے آپ ہر ایک پھل کا شربت بغیر موسم کے بھی تیار کر سکتے ہیں۔

طلسمی شربت

یہ شربت ایسے طریقے سے تیار کئے جا سکتے ہیں کہ ان کے واسطے نہ تو کسی قوام تیار کرنے کی ضرورت ہے اور نہ ہی بوتلوں میں بھر کر ساتھ لئے پھرنے کی زحمت ہو گی۔ صرف چند پڑیاں پاؤڈر کی آپ کی جیب میں ہوں گی جن سے بوقت ضرورت آپ بہترین شربت تیار کر سکتے ہیں۔ جہاں اور جس وقت بھی ضرورت محسوس ہو شربت تیار ہے جس میں کسی خاص اہتمام کی ضرورت نہ ہو گی۔ شربت تیار کریں خود نوش کریں یا دوست احباب کو دعوت دیں۔ سفر و حضر میں ریل میں موٹر میں ہر جگہ یہ طلسمی شربت تیار کیا جا سکتا ہے۔ پک نک یا کسی ایسی تقریب میں جب دوست احباب شہر یا بستی سے

کہیں دُور سیر و شکار پر یا بر لب دریا خوش گپیوں میں مصروف ہوں۔ تو ایسے موقعہ پر آپ چند پڑیاں نکال کر شربت تیار کر سکتے ہیں۔ جب آپ فوری طور پر ایسے موقعہ پر شربت تیار کر دیں گے تو آپ کی اس طلسمی شعبدہ بازی پر دوست و احباب حیران رہ جائیں گے اور آپ کے شربت کو حیرت کی نگاہوں سے دیکھیں گے۔ ایسی چیزیں ایسے مواقعات پر بہت مفید ثابت ہوتی ہیں۔ ان مشروبات کے لئے جو پاؤڈر تیار کئے جاتے ہیں۔ ان کی ترکیب حسب ذیل ہے۔

شربت سنگترہ کا پاؤڈر

اس شربت کا پاؤڈر تیار کرنے کے واسطے حسب ذیل اشیاء کی ضرورت ہوتی ہے۔

سوڈا بائی کارب ۔ ۔ ۔ ۔	آٹھ اونس
ٹارٹرک ایسڈ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	چھ اونس
سٹریک ایسڈ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	تین ڈرام
چینی ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	بائیس پونڈ

ترکیب تیاری: ہر ایک چیز کو علیحدہ علیحدہ پیس کر سب کو ملا لیں یہ ایک قسم کا پاؤڈر تیار ہو جائے گا۔ اسے ڈبوں میں بند کر لیں یا حسب ضرورت چھوٹے چھوٹے پیکٹ تیار کر لیں۔

ترکیب استعمال: بوقت ضرورت ایک گلاس پانی کا لے کر اس میں

دو چمچے پاؤڈر کے حل کر لیں۔ فی الفور عمدہ قسم کا شربت تیار ہو جائے گا۔ اسے زیادہ ٹھنڈا کرنے کے لئے برف کا ٹکڑا ڈال دیں یہ پاؤڈر بہت عمدہ چیز ہے اور اس کو تیار کر کے مارکیٹ میں لایا جائے تو بہت فائدہ مند تجارت کا ذریعہ بن سکتا ہے۔ شائقین حضرات ان ڈبوں کو ہاتھوں ہاتھ خرید لیں گے۔ صرف تھوڑی سی محنت اور پراپیگنڈہ کی ضرورت ہے۔

سوڈا واٹر کا پوڈر

یہ سوڈا واٹر جس کی رنگین اور خوشنما بوتلیں آپ کو دکانوں اور فیکٹریوں میں نظر آتی ہیں جنہیں سوڈا واٹر کی مشینوں کے ذریعے بھرا جاتا ہے۔ ایسی بوتلیں بغیر کسی مشین کے بھی تیار کی جا سکتی ہیں۔ ان کی تیاری کے لئے بھی پاؤڈر بنایا جاتا ہے۔ اس پاؤڈر سے آپ بغیر کسی مشین کے اسی رنگ و بو اور اسی ذائقہ کی بوتل تیار کر سکتے ہیں۔ ایسا پاؤڈر تیار کرنے کے واسطے حسب ذیل اجزا درکار ہوتے ہیں۔

سوڈا بائی کارب	دو حصے
ست لیموں	ڈیڑھ حصہ

جب آپ سوڈا واٹر تیار کرنا چاہیں۔ تو ان دونوں اشیاء کو الگ الگ گلاسوں میں گھول کر ملا لیں۔ جب ملائیں گے تو اس مرکب میں ایک جوش پیدا ہو کر سوڈا واٹر تیار ہو جائے گا لیکن یہ سوڈا کھاری سوڈا تیار ہوگا۔ میٹھا نہیں ہوگا۔ اگر اسے میٹھا بنانا چاہیں تو اس میں تھوڑی سی چینی ملا لیں۔

فروٹ سالٹ

یہ وہی چیز ہے جسے لوگ امراض معدہ کے لئے انگریزی دوائی خانوں سے لے کر استعمال کرتے ہیں۔ یہ بہت عمدہ اور مفید مشروب ہے۔ اس کا استعمال معدے کی تمام بیماریوں کو دور کر دیتا ہے اور ہاضمہ درست ہو کر خوب بھوک لگتی ہے۔ طبیعت ہشاش بشاش ہو جاتی ہے۔

اس کا پاؤڈر تیار کرنے کا نسخہ حسب ذیل ہے:-

ٹارٹرک ایسڈ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ دو حصہ

سوڈیم کاربونیٹ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ دو حصہ

میگنیشیم سلفیٹ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ایک حصہ

پوٹاسیم بائی ٹارٹریٹ ۔ ۔ ۔ ۔ دو حصہ

میگنیشیم سٹریٹ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ایک حصہ

چینی ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ چھ حصہ

ان سب اشیاء کو علیحدہ علیحدہ کوٹ کر آپس میں ملا لیں۔ یہ ایک پاؤڈر بن جائے گا۔ یہ جملہ ادویات بہت آسانی سے ہر ایک انگریزی دوا فروش سے دستیاب ہو سکتی ہیں۔

جب فروٹ سالٹ تیار کرنا منظور ہو تو ایک گلاس پانی لے کر اس میں دو چمچے اس پاؤڈر کے حل کر لیں۔ فوراً ایک جوش دار ابال آئے گا اور شربت سا تیار ہو جائے گا۔ یہی فروٹ سالٹ ہے اسے استعمال میں لائیں۔ اگر ہر

روز کھانا کھانے کے بعد استعمال کر لیا جائے تو قوتِ ہاضمہ کو بہت مدد دیتا ہے۔

یہ ہیں وہ پاؤڈر جن کی مدد سے آپ جہاں چاہیں اور جس وقت چاہیں شربت۔ سوڈا یا فروٹ سالٹ تیار کر کے خود پی سکتے ہیں دوست احباب کو پلا سکتے ہیں۔ اور اس کے واسطے زیادہ اہتمام کی ضرورت بھی نہیں ہوتی۔ بس ایک ڈبے میں یہ پاؤڈر موجود ہوتا ہے۔ جسے بیگ میں ڈالکر اپنے ساتھ سفر و حضر میں رکھ لیں اور جب طبیعت چاہے تیار کر لیں۔ طلسماتی شربت ہے۔

گرائپ واٹر

پہلے یہ دوائی یورپ سے آتی تھی۔ اب پاکستان اور ہندوستان کے کئی کارخانے ایسی ادویات تیار کر رہے ہیں۔ یہ دوائی بچوں کے امراض مثلاً دانت نکلنے کی تکلیف۔ ہرے بھرے اور رنگ برنگے دست آنا۔ قے۔ دودھ ہضم نہ ہونا۔ بچہ کا کمزور ہونا کے لئے دنیا بھر میں مشہور ہے۔ بنانے کی ترکیب یہ ہے:۔

سوڈا بائی کارب	۲۰ گرین
آئل انیتھی (سوئے کا تیل) . . .	۲ منم
سادہ شربت	۹½ ڈرام
سپرٹ کلوروفارم	۱۱۰ منم

ڈسٹلڈ واٹر . . . . . . ۵ اونس

اِن سب کو آپس میں ملا لیں ۔ ایک چھوٹا چمچہ صبح کو اور ایک چھوٹا چمچہ شام کو استعمال میں لائیں ۔

لائم واٹر

ڈاکٹر اور حکیم صاحبان مریضوں اور خصوصًا بچوں کو لائم واٹر (چونے کا پانی) پلانے کی سفارش کیا کرتے ہیں ۔ اس کا بنانا نہایت ہی آسان ہے ۔ ہر گھر میں اس کا موجود رہنا ضروری ہے ۔

بنانے کی ترکیب : ایک چھٹانک ان بجھ چونا لے کر چار سیر پانی میں ڈال کر محفوظ جگہ پر پڑا رہنے دیں ۔ دن میں دو تین دفعہ ہلا دیا کریں ۔ چوتھے دن بغیر ہلائے نہایت احتیاط سے صاف پانی نتھار لیں ۔ تاکہ اس میں چونا نہ آنے پائے ۔ پس یہی لائم واٹر ہے ۔

جب معدہ سخت کمزور ہو ۔ غذا اور دودھ وغیرہ ہضم نہ ہوتا ہو تو چونے کا پانی پینا نہایت مفید ہوتا ہے ۔ یہ پانی قے ۔ بدہضمی ۔ کھٹے ڈکار اور قبض کے لئے اکسیر ہے ۔ غذا کو ہضم کر کے جزو بدن بنا دیتا ہے ۔ چند ہی دنوں میں بچے مضبوط اور طاقتور بن جاتے ہیں یہ پانی کمزور ہڈیوں کو طاقت بخشتا ہے ۔

آب حیات

حکیموں اور ڈاکٹروں کے ہاں اس کے کئی نام ہیں مثلاً امرت دھارا ۔

روح زینت حبیبی حکیم وغیرہ ہر قسم کے درد دل۔ اعصابی درد۔ درد شکم۔ بدہضمی ہیضہ۔ اسہال و پیچش۔ تپ محرقہ۔ تشنج اور بخاروں میں مستعمل ہے۔ اجزاء

کافور خالص . . . . . . دو تولہ

ست اجوائن . . . . . . ایک تولہ

ست پودینہ . . . . . . ایک تولہ

روغن تارپین . . . . . . ایک تولہ

کاربالک ایسڈ . . . . . . تین ماشہ

سب کو ملا کر شیشی میں محفوظ رکھیں۔

مقدار خوراک: ۲ تا ۷ بوند شکر سفید میں ڈال کر کھائیں۔

درد سر بلغمی صفراوی۔ ریحی شقیقی وغیرہ میں ایک بوند ماتھے پر دس دس منٹ بعد مالش کریں اور سونگھا دیں۔

نزلہ۔ زکام۔ ریزش اور نکسیر میں بار بار سونگھا دیں اور نتھنوں کے باہر ذرا سا لگا دیں۔

آئس کریم اور قلفیاں

بنانے کا کاروبار

آئس کریم موسم گرما کا بے نظیر تحفہ ہے۔ امرا اور رؤسا کی محفلوں کی زینت ہے اور غربا کے لئے نعمتِ عجیبہ۔ دعوتوں اور پارٹیوں میں آئس کریم کے جام پیش کئے جاتے ہیں۔ جہاں اس برفیلے شیریں اور خوشبودار جام سے سرور و کیف حاصل کرتے ہیں۔ آئس کریم کی کئی اقسام ہیں۔ اور اس کے تیار کرنے کے بھی مختلف طریقے ہیں۔ اعلیٰ قسم کی آئس کریم میں پھل اور اعلیٰ قسم کی خوشبوئیں شامل کی جاتی ہیں۔ لیکن بعض قسمیں صرف دودھ اور شکر کی ملاوٹ سے ہی تیار کر لی جاتی ہیں۔

ایک عام آئس کریم جو گلی کوچوں میں بکا کرتی ہے اس میں حسب ذیل اجزا ہوتے ہیں:-

دودھ یا ربڑی . . . . . . ایک سیر

الائچی خورد . . . . . . چھ عدد

شکر . . . . حسب ضرورت

الائچی کے دانے باریک پیس کر دودھ میں شامل کر دیں۔ اور شکر بھی ڈال دیں۔ پھر یہ دودھ مشین کے ڈبے میں بھر دیں۔ ازاں بعد دو سیر برف

کوٹ کر اس میں آدھ پاؤ نمک اور چھٹانک کے قریب قلمی شورہ ملالیں۔ اور اسے مشین کی بالٹی میں بھر دیں لیکن برف ڈالنے سے پہلے دودھ والے ڈبے کا منہ اچھی طرح سے بند کر کے بالٹی کے اندر اپنے صحیح موقعہ پر فٹ کر لینا چاہئے اور اس عمل میں یہ احتیاط رکھنی چاہئے کہ قلمی شورے کا ذرہ دودھ میں نہ جا ملے ایسا نہ ہو کہ اس سے دودھ کا ذائقہ ہی خراب ہو جائے۔

جب مشین کی بالٹی میں برف اور قلمی شورہ و نمک بھر دیں تو اب اس مشین کو ہینڈل کے ذریعے خوب تیز چلائیں۔ جب چلاتے چلاتے برف پانی ہو کر بہ جائے تو اور مقدار برف اور نمک وغیرہ کی ڈال دیں۔ اور پھر تیزی سے مشین گھمانا شروع کر دیں۔ برف اس قدر ہونی چاہئے۔ کہ دودھ والے ڈبے کو ہر طرف سے ڈھانپے رکھے: تاکہ اسے خوب سردی پہنچے اور دودھ جمنے لگے۔ اس طرح سے مشین جب بیس پچیس منٹ تک زور سے گردش کرتی رہے تو دودھ جم جاتا ہے۔ اب مشین روک کر ڈبے کو باہر نکال لیں اور کھول کر دیکھیں۔ اگر واقعی دودھ جم کر آئس کریم بن چکا ہے۔ تو چمچہ سے نکال کر پلیٹوں میں ڈال لیں۔ ورنہ تھوڑی سی اور برف ڈال کر تھوڑی دیر اور یہ عمل جاری رکھیں۔

ایک سیر دودھ جمانے کے لئے دو سیر برف کافی ہوتی ہے۔ اس آئس کریم میں حسب خواہش ہر قسم کے مصالحے شامل کئے جا سکتے ہیں۔ اگر چاہیں تو الائچیوں کے علاوہ کیوڑہ وغیرہ کی خوشبو بھی ملا سکتے ہیں۔ یا انگریزی طرز کی خوشبویات کا استعمال بھی ہو سکتا ہے۔ عمدہ پکے ہوئے پھل مثلاً کیلا یا آم لیکر ان کا گودا نکال کر شامل کر لیا جائے تو اور بھی مزیدار آئس کریم بن جاتی ہے۔

یہ مشین چھوٹی اور بڑی کئی سائز کی ہوتی ہے۔ شائقین اور امرا اپنے گھروں میں ایسی مشینیں رکھتے ہیں اور موسم گرما میں جب طبیعت چاہے آئس کریم بنا کر استعمال کرتے ہیں۔ یہ درحقیقت گھریلو استعمال کی مشینیں ہوتی ہیں، کاروباری اور تجارتی سلسلہ کے لئے بڑے سائز کی مشین درکار ہوتی ہے۔

بغیر مشین کے آئس کریم بنانا

اگر آپ چاہیں تو بغیر مشین کے بھی آئس کریم تیار کرکے اس سے لطف اندوز ہو سکتے ہیں۔ اس کی ترکیب بہت آسان ہے۔ پہلے حسب ذیل اشیا مہیا کریں :-

برف	پانچ سیر
قند سفید	ایک پاؤ
دُودھ	دو سیر
نمک	آدھ سیر
عرق کیوڑہ	دو تولہ
پستہ و بادام	حسب مرضی

علاوہ ازیں دھات کی بنی ہوئی ایک قفلی اور ایک دیگچی جس کے اندر وہ قفلی آجائے اور ارد گرد برف ڈالنے کے لئے جگہ رہے۔ برف کوٹ کر اس کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کرلیں اور نمک باریک پیس کر اس میں ملالیں۔ اب اسے دیگچی میں ڈال دیں۔ دُودھ میں قند اور پستہ وغیرہ شامل کردیں۔ دودھ

کڑھا ہوا اور خوب گاڑھا ہونا چاہیئے تاکہ جلدی جم سکے۔ دودھ میں ادویات شامل کر کے قفلی میں بھر دیں اور قفلی کا منہ اچھی طرح سے بند کر دیں تاکہ بالکل دم بند ہو جائے۔ اب دیگچی کو خوب ہلائیں اور چھوڑ دیں۔

اسی طرح تین چار گھنٹے تک دیگچی پڑی رہنے دی جائے لیکن تھوڑی تھوڑی دیر بعد اسے خوب ہلاتے رہیں۔ چار گھنٹے کے بعد قفلی باہر نکال لیں آئس کریم تیار ہو گی۔ نکال کر استعمال میں لائیں۔ جو گلی کوچوں میں قفلیاں بیچنے والے پھرتے ہیں وہ اسی طریقے سے قفلیاں تیار کرتے ہیں۔

سادہ دودھ کی آئس کریم

اس کی تیاری کے واسطے حسب ذیل اجزا درکار ہوتے ہیں:۔

دودھ	دو سیر
قند سفید	اڑھائی سیر
برف	سات سیر
کیوڑہ	دو تولہ
پستہ کی ہوائیاں	حسب ضرورت
شورہ	دو تولہ
نمک	دو چھٹانک

پہلے دودھ میں قند ملا کر کسی باریک کپڑے سے چھان لیں پھر اس میں کیوڑہ اور پستہ شامل کریں اور اس دودھ کو قفلی میں ڈال دیں اور مشین

ہیں فٹ کر کے اردگرد برف اور شورہ و نمک کوٹ کر بھر دیں اور مشین کو خوب زور سے گھمانا شروع کر دیں۔ بیس منٹ کے بعد دیکھیں آئس کریم تیار ہوگی

جب فالسہ۔ لیموں یا نارنگی کی آئس کریم تیار کی جائے تو اس میں دُودھ نہیں ڈالا جاتا۔ البتہ چینی زیادہ ملائی جاتی ہے۔

برف کی قفلیاں

یہ جو بازاروں اور گلی کوچوں میں ریڑھیوں والے قفلیاں تیار کر کے فروخت کرتے رہتے ہیں۔ ایسی قفلیاں تیار کرنا بہت آسان کام ہے اور آپ انہیں خود تیار کر سکتے ہیں۔ اس کے واسطے حسب ذیل اشیاء درکار ہوتی ہیں۔

دُودھ	چار سیر
شکر سفید	حسب ضرورت
برف	ایک من
شورہ	آدھ سیر
نمک	ایک سیر
ٹین کی قفلیاں یا مٹی کے آبخورے۔	پچاس عدد

اوّل دُودھ میں چینی ملا دیں اور خوشبو حسب پسند شامل کر لیں۔ اب اس دودھ سے قفلیاں اور آبخورے بھر لیں اور ان کا منہ ڈھکنے لگا کر آٹے سے خوب مضبوط بند کر دیں۔ پھر آدھی برف کے ٹکڑے کر کے اسے ایک مٹکے میں

ڈال دیں۔ اس میں آدھا نمک اور شورہ بھی ملا دیں۔ اور قفلیوں و آبخوروں کو مٹکے کے اندر اس طرح رکھیں کہ برف کے ٹکڑے ان کے ارد گرد آجائیں۔ پھر مٹکے کا منہ بند کر کے اسے ہلاتے رہیں یہ عمل دو تین گھنٹے تک جاری رکھیں قفلیاں تیار ہو جائیں گی۔ اب انہیں باہر نکال لیں اور دوسری قفلیاں رکھ کر تیار کرنی شروع کر دیں۔

اس طرح سے قفلیوں کا معمولی سا کاروبار بھی چلایا جا سکتا ہے اور فروخت ہو کر منفعت حاصل ہو سکتی ہے۔

آئس کریم کا عام کاروبار

موسم گرما میں آئس کریم اور قفلیوں کا کاروبار بہت فائدہ بخش کام ہے۔ اگر اس کاروبار کو اچھے طریقے سے چلایا جائے تو چند ماہ میں اس قدر آمدنی ہو سکتی ہے۔ جو سال بھر کے اخراجات کے لئے کافی ہوتی ہے قفلیوں کے کاروبار کے لئے بڑے بڑے کارخانے چل رہے ہیں۔ اگر ایسا کارخانہ کسی ایسی جگہ کھولا جائے جہاں کوئی اور کارخانہ نہ ہو۔ تو وہاں اچھے پیمانے پر کام چل سکتا ہے۔ اور معقول آمدنی ہو سکتی ہے۔ اگر کارندے رکھ کر باقاعدگی سے کام کیا جائے تو شہر کے ہر حصے میں روزانہ ہزاروں کی تعداد میں قفلیاں اور آئس کریم کے پیکٹ فروخت ہو کر ایک خاص آمدنی ہو سکتی ہے۔

یہ جو پیسے اور دو پیسے والی کریم کی ڈلیاں فروخت ہوتی ہیں ان پر

لاگت برائے نام آتی ہے۔ کیونکہ یہ صرف جما ہُوا پانی ہوتا ہے اس میں:-

پانی	ایک من
سکرین	ایک تولہ
کھانڈ	ایک سیر
رنگ	حسب ضرورت

ملا کر تیار کی جاتی ہیں۔ ان اشیاء کو سانچوں میں ڈال کر مشین میں رکھ دینے سے چند منٹ میں قفلیاں تیار ہو جاتی ہیں۔ یہ رنگ برنگ قفلیاں فوراً دست بدست فروخت ہو جاتی ہیں۔ اور اگر ایک من پانی چند سیر دودھ میں ملا کر قفلیاں تیار کریں تو کافی فائدہ حاصل ہوتا ہے لیکن یہ قفلیاں بہتر قسم کی نہیں ہوتیں۔

دو آنے اور چار آنے والی قفلیاں

ایسے پیمانے پر قفلیاں تیار کرنے کے واسطے خالص دُودھ لے کر اسے کاڑھ کر خوب گاڑھا کر لینا چاہیے۔ اور اس میں معمُولی سی مقدار پستہ اور کھانڈ کی بھی شامل کر دی جائے اس دودھ سے ایک یا ڈیڑھ چھٹانک کی قفلی تیار کر لیں۔ ایسی قفلیاں دو چار آنے میں بخوشی فروخت ہو سکتی ہیں۔

اگر آپ کافی سرمایہ رکھتے ہیں۔ تو آئس کریم تیار کرنے والی اعلیٰ قسم کی مشینری سے کام کو فروغ دے سکتے ہیں۔

ایسی مشینری لگانے کے واسطے چھ سات ہزار روپے سے لے کر

چالیس پچاس ہزار روپیہ تک درکار ہوتا ہے۔ لیکن جب آپ ایسی مشینری لگوالیں گے تو آپ کے لئے موسم گرما کے چند ماہ میں ہی یہ مشینری دولت کے انبار لگادے گی۔ ہر روز آپ سکوں کی چھنکار میں کھیلیں گے اور اس معتد بہ آمدنی سے آپ حیران رہ جائیں گے۔

اس ضمن میں ہم آپ کو مشورہ دیں گے کہ جب کبھی آپ کا ارادہ آئس کریم فیکٹری کھولنے کا ہو تو پھر امونیا گیس سے چلنے والا پلانٹ ہی خریدیں۔ کیونکہ تجارتی نکتہ نگاہ سے امونیا گیس والا پلانٹ زیادہ فائدہ مند ہوتا ہے۔ ایک اور بات جو آپ کو ذہن نشین کر لینی چاہیئے وہ یہ ہے کہ چھوٹی دکانداری ہمیشہ دکاندار کو کھاتی ہے اور بڑی دکانداری گاہک کو کھاتی ہے۔ اس لئے اگر آپ کا ارادہ آئس کریم پلانٹ لگانے کا ہو۔ تو تین یا چار ٹن سے کم طاقت کا کمپریشر نہ لگائیں۔ ہاں اگر آپ کسی بہت ہی چھوٹے سے گاؤں میں یہ کام کرنا چاہتے ہیں۔ تو بے شک دو ٹن کا پلانٹ ہی لگائیں لیکن کسی بڑے شہر میں تین چار ٹن سے کسی صورت میں چھوٹا پلانٹ نہ لگائیں ورنہ آپ گھاٹے میں رہیں گے تین چار ٹن کا پلانٹ آپ کی ریڑھیوں کے لئے برف بھی تیار کر دے گا۔ اور آپ کو مقامی برف خانہ والوں کی ناز برداری نہ کرنی پڑے گی۔ آئس کریم کا کارخانہ جاری کرنے سے پیشتر آپ مقامی حالات کے مطابق ماہرین فن سے مشورہ کر لیں۔ اور خوب سوچ بچار کے بعد مشینری پر روپیہ لگائیں۔ کمپریشر کو چلانے کیلئے بجلی کی موٹر درکار ہوتی ہے لیکن جہاں بجلی میسر نہ ہو۔ وہاں ڈیزل انجن سے بھی کام چلایا جا سکتا ہے۔

فروخت کے طریقے

قفلیوں کو فروخت کرنے کے واسطے علیٰحدہ ملازم درکار ہوتے ہیں یہ سیل مین کہلاتے ہیں۔ یہ ملازم تھرماس بوتلوں یا ریڑھیوں میں مال بھر کر فروخت کے لئے لے جاتے ہیں۔ اور شہر کے مختلف حصّوں میں گھوم پھر کر فروخت کرتے ہیں۔ یہ کام ہاکروں یعنی آواز دینے والوں کے ذریعے بہت آسانی سے ہو سکتا ہے۔ جو گلی کوچوں میں قسم قسم کے آوازے دے کر لوگوں کو متوجہ کرتے ہیں۔ ایسے ہاکر ہر جگہ آسانی سے میسر آسکتے ہیں۔

فروخت کی تھرماس بوتلیں اور ہاتھ گاڑیاں اپنے حسب منشا خود تیار کرائی جا سکتی ہیں اور ایسے طریقے سے بنائی جاتی ہیں کہ ان کے اندر اگر قفلیاں اور آئس کریم کے پیکٹ چار پانچ گھنٹے تک پڑے رہیں تو خراب نہ ہونے پائیں ہاکر لوگ کمیشن پر کام کرنے کے لئے ہر شہر میں آسانی سے مہیا ہو سکتے ہیں۔

انڈے کی آئس کریم

یہ بہت لذیذ اور خوشبودار آئس کریم ہوتی ہے۔ اس میں حسب ذیل اجزا کار آمد ہوتے ہیں۔

خالص دودھ	دو سیر
چینی	نصف سیر
انڈے	دو عدد

زعفران . . . . ڈیڑھ ماشہ
گلاب . . . . ایک چھٹانک
میدہ . . . . دو چمچے
نمک سادہ . . . . ایک چٹکی
نمک سنگ . . . . ایک سیر
برف . . . . پانچ سیر

پہلے انڈوں کو توڑ کر زردی اور سفیدی الگ الگ پھینٹ لیں اور زعفران کو گلاب میں بھگو دیں - پھر دودھ کو ابال کر ٹھنڈا کر کے نصف دودھ معہ بالائی الگ رکھ دیں ۔ اور نصف دودھ میں چینی حل کر کے اسے کپڑے میں چھان لیں اس کے بعد زعفران اور گلاب اور حل شدہ زردی وسفیدی بیضہ کو آپس میں ملا کر خوب پھینٹ لیں پھر ساری اشیا دودھ میں ڈال کر اس میں چٹکی بھر نمک ڈال کر پھر اچھی طرح سے پھینٹیں اور اس سارے مرکب کو مشین کے ڈبے میں ڈال کر ڈبے کا منہ اچھی طرح سے بند کر دیں ۔

اب برف کو کوٹ کر اس کا چورا بنا لیں اور اس میں نمک سنگ ملا کر مشین میں بھر دیں - اور مشین کو زور سے گھماتے جائیں اور نصف نصف گھنٹہ کے بعد دیکھتے جائیں ۔ کہ آئس کریم جم گئی ہے یا نہیں ۔

جب امریکن مشین ہو تو اس میں ان تمام چیزوں کو رکھ کر آگے سے منہ بند کر دیں اور آدھ گھنٹے میں ایک بار ہلائیں ۔ تین گھنٹہ بعد آئس کریم تیار ہو جائے گی ۔

موسمِ گرما کے متفرق مشروبات

فالودہ

یہ موسم گرما کا ایک عجیب دل خوش کن تحفہ ہے۔ جب دودھ بالائی اور برف پڑا ہوا فالودے کا پیالہ میز پر پڑا ہو تو دیکھتے ہی دل میں ایک خوشگوار ٹھنڈک کی لہر دوڑ جاتی ہے۔ اور زبان اس کی لذتوں کے چٹخارے لینے لگتی ہے۔

گرمیوں میں فالودے کی دکانوں پر کافی گاہکی ہوتی ہے اور ایک ایک پیالہ فالودے کا آٹھ۔ دس اور بارہ آنے تک قیمت پاجاتا ہے اور شوقین گاہک تو جس قدر گراں قدر فالودہ ہو اسے زیادہ پسند کرتے ہیں۔

فالودے کا تیار کرنا کوئی مشکل امر نہیں ہے۔ بہت آسان ترکیب سے تیار ہو جاتا ہے۔

فالودے کی بھی کئی اقسام ہیں۔

شیر فالودہ

بہت لذیذ اور خوشبودار فالودہ ہوتا ہے۔ دل میں ٹھنڈک اور آنکھوں میں طراوت پیدا کرتا ہے۔ اس میں حسب ذیل اجزا ہوتے ہیں:-

دودھ	ایک سیر
بالائی	ایک پاؤ
شکر	حسب ضرورت
عرق کیوڑہ یا گلاب . . .	ایک چھٹانک
تخم ریحان	تین تولہ
برف	حسب ضرورت

تخم ریحان کو پانی میں بھگو دیں۔ شکر کا قوام دو تار والا تیار کر لیں تو بہتر ہے۔ اب دودھ حسب ضرورت پیالے میں ڈال کر اس میں چاشنی۔ بالائی اور تخم ریحان و کیوڑہ ڈال کر ملا لیں۔ اور پھر فالودے کی مچھلیاں ڈال دیں فالودہ تیار ہے۔ تھوڑے سے برف کے ٹکڑے ڈال کر اسے ٹھنڈا کر لیجئے۔

فالودے کے اولے یا مچھلیاں

یہ آٹے سے تیار کی جاتی ہیں۔ اور ان کے بنانے کی ترکیب یہ ہے۔

ڈیڑھ پاؤ آٹا لے کر سخت گوندھ لیں۔ پھر تھوڑا تھوڑا پانی ملا کر اسے ملتے جائیں۔ یہاں تک کہ وہ خوب پتلا ہو جائے۔ اب اسے ایک باریک کپڑے میں چھان لیں۔ اور پھر اس کا کلپ تیار کر لیں لیکن یہ تیار کرتے وقت چمچہ برابر ہلاتے رہیں۔ اور نیچے دھیمی دھیمی آگ جلاتے جائیں۔ جب یہ کلپ پکتے پکتے گاڑھا ہو جائے تو اتار کر نیچے رکھ دیں۔ اور ایک برتن میں ٹھنڈا پانی بھر کر برتن کے منہ پر ایک پیتل یا ٹین کی چھلنی رکھ دیں اور اس کلپ کو چھلنی میں

ڈال کر جلدی جلدی ہاتھ پھیرتے جائیں مچھلیاں پانی میں بنتی جائیں گی۔
اگر ایسی مچھلیاں رنگدار بنانی چاہیں۔ تو اس میں زعفران کا شہاب ڈال لیں، اور اگر اس میں تخم ریحان شامل کرنا ہے تو اسے ایک گھنٹہ تک بھگوئے رکھیں۔ تاکہ دانے خوب بھیگ جائیں۔

ایک اور ترکیب

گیہوں	پاؤ بھر
چھنا ہوا نشاستہ	ایک گلاس
عرق گلاب	ایک تولہ
شکر	آدھ سیر

نشاستہ بنانے کے لئے گیہوں صبح کے وقت بھگو کر رکھ دیں جب یہ گیہوں پھول جائیں تو انہیں باریک پیس لیں۔ اور کسی موٹے کپڑے میں چھان لیں۔ یہ نشاستہ شیشے کا ایک گلاس بن جائے گا۔ اب ڈیڑھ گلاس پانی علیحدہ لے کر دیگچی میں ڈال دیں اور چولہے پر رکھ کر نیچے آگ جلائیں۔ جب پانی پکنے لگے۔ تو اس وقت نشاستہ ڈال دیں۔ جب نشاستہ لئی کے موافق ہو جائے۔ تو نیچے اتار لیں۔ اور ایک برتن میں ٹھنڈا پانی ڈال کر اس پر چھلنی رکھ کر اس میں نشاستہ ڈال دیا یہ سیویوں کی صورت بن جائے گا۔ یہ فالودے کی سویاں تیار ہیں۔
اب شکر کی ایک تار کی چاشنی بنا کر اس میں گلاب ڈال لیں۔ اور فالودہ تیار کرتے وقت یہ شربت اور سویاں وغیرہ ملا لیں۔ اسے رنگین بنانے کے

لئے اس میں زعفران ملا لیا جاتا ہے۔ اور فالودہ تیار کر کے برف اور ربڑی۔ بالائی یا کھویا بھی ملایا جا سکتا ہے۔ اس طرح سے بہترین فالودہ تیار کیا جا سکتا ہے۔

ستّو

یہ بھی ایک تسکین بخش مشروب ہے۔ گرمی کے موسم میں اس کا استعمال مشروب بھی ہے اور غذا بھی۔

ستّو جو کے دانوں سے تیار کئے جاتے ہیں۔ پختہ جو کا غلہ لیکر اسے بھاڑ میں بھنوا لیا جاتا ہے۔ اور انہیں چکی میں پیس کر آٹا بنا لیا جاتا ہے۔ یہ ستّو ہیں۔

ستّو ٹھنڈے اور زود ہضم ہوتے ہیں۔ گرمی کی حرارت کو دور کرتے ہیں۔ گرما کے موسم میں جب شربت میں گھول کر پئے جائیں تو بہت لطف آتا ہے۔ دل میں ٹھنڈک اور معدے میں تسکین پیدا ہوتی ہے۔ بعض لوگ چاول اور گیہوں کے آٹے سے بھی ستّو تیار کرتے ہیں۔

چاول کے ستّو

یہ ستّو تیار کرنے کا طریقہ درج ذیل ہے:۔

جس قدر ضرورت ہو چاول لے کر صاف کر لیں اور پھر انہیں بھنوا لیا جائے لیکن یہ خیال رہے۔ کہ جل نہ جائیں۔ اور نہ اس قدر بھونے جائیں۔ کہ ان کی کھیلیں ہی بن جائیں۔ اس کے بعد انہیں صاف کر کے چکی میں پیس کر

آٹا تیار کر لیا جائے یہ چاول کے ستو ہیں جب ضرورت ہو انہیں شربت میں ملا کر پی لیں۔ خوشبو کے واسطے کوئی اسینس وغیرہ شامل کر لیں۔ یہ ایک لذت دار مشروب ہے۔ اور غذا کا کام بھی دیتا ہے معدے کو تقویت دیتا ہے اور گرمی دور کرتا ہے۔

گیہوں اور جو کے ستو

ایسے ستو تیار کرنے کے واسطے چاہیے۔ کہ گیہوں اور جو کے ایسے خوشے حاصل کریں جو پک گئے ہوں لیکن ابھی اچھی طرح سے خشک نہ ہوئے ہوں تو ان خوشوں کو بھاڑ میں بھنوا لیں اور کوٹ کر ان کا آٹا پسوا لیں۔

اگر ایسے خوشے دستیاب نہ ہو سکیں۔ تو پھر گندم یا جو کے دانے رات کے وقت پانی میں بھگو کر رکھ دیں اور صبح کو سایہ میں خشک کر کے بھاڑ میں بھنوا لیں اور پھر صاف کر کے آٹا پسوا لیں۔

جب ضرورت ہو شکر کا شربت تیار کر کے اس میں خوشبو اور برف ڈال کر ستو حسب ضرورت ملا لیں اور نوش کریں۔

سردائی

یہ بھی ایک بہترین طاقت بخش اور صحت آفرین مشروب ہے۔ جسے پنجاب میں سردائی کہتے ہیں یہ پہلوانوں کا مخصوص مشروب ہے۔

اس میں بادام۔ خشخاش۔ مرچ سیاہ اور چار مغز ڈالے جاتے ہیں۔

جس قدر بادام درکار ہوں انہیں توڑ کر ان کے مغز نکال لیں اور گرم پانی میں تھوڑی دیر بھگوئے رکھیں۔ پھر نکال کر ان کے چھلکے جدا کر دیں۔ اب خشخاش لے کر اسے خوب صاف کریں۔

پہلے خشخاش کو کونڈی میں ڈال کر ڈنڈے سے خوب رگڑیں۔ تھوڑا سا پانی ڈال لیں اور اس قدر رگڑے لگائیں کہ اس کا دودھ نکل آئے۔ اب اس میں چار مغز ڈال کر انہیں بھی خوب گھوٹیں۔ آخر میں بادام ڈالدیں اور ان کو خوب رگڑ کر مصری یا قند سفید شامل کر لیں اور چند رگڑے لگا کر چھوڑ دیں۔ پانی حسب ضرورت ڈالیں مشروب تیار ہے۔ گلاس میں ڈال کر غٹاغٹ پی جائیں۔ معدے میں جاتے ہی صحت اور قوت کے مظاہرے شروع کر دے گا۔ بہت لاجواب چیز ہے۔

کانجی

دھکتے ہوئے انگاروں پر تھوڑا سا زیرہ سفید لہسن اور تیل سرسوں ملا کر ڈالیں اور جس مٹی کے برتن میں کانجی بنانا مطلوب ہو انگاروں پر اوندھے منہ کر دیں۔ تاکہ متذکرہ چیزوں کے دھوئیں کی بو برتن میں بس جائے۔ اب اس برتن میں رائی نصف پاؤ۔ زیرہ سفید نصف چھٹانک۔ اجوائن دیسی نصف چھٹانک اور نمک ایک پاؤ باریک کر کے ڈال دیں۔ اب اس مٹی کے گھڑے میں دس سیر پانی ڈال کر دھوپ میں رکھ دیں۔ دو دن بعد سرخ مرچ پسی ہوئی دو تولہ بھی شامل کر دیں۔ چار پانچ دن کے بعد پانی کا ذائقہ ترش ہو جائیگا

تب اس کانجی کو کپڑے سے چھان کر ایک گلاس کھانے کے ساتھ پی لیا کریں۔ قوتِ ہاضمہ کو بڑھاتا اور بھوک خوب لگاتا ہے۔ جگر کی خرابی دور کر دیتا ہے۔ نیز گرمی کی لو سے حفاظت کرتا ہے۔

ٹماٹروں کا رس

پکے ہوئے سرخ ٹماٹر ایک سیر کے ٹکڑے کر کے قلعی شدہ دیگچی میں ڈال کر آگ پر پکائیں۔ جب ٹماٹر گل کر پانی چھوڑ دیں۔ تب لوہے کی باریک چھلنی میں ڈال کر ہاتھ سے مل کر ٹماٹروں کا تمام رس اور گودا چھلنی میں سے گذار دیں۔ اب اس میں حسب ذائقہ نمک ملا کر اور گرم کر کے ایک گلاس بھر کھانے سے پہلے پی لیا کریں۔ اِس کے استعمال سے تازہ خون خوب پیدا ہوتا ہے۔ جسم میں چستی آتی ہے۔ اور خوراک ہضم کرتا ہے۔ اس سے جسم کی نشوونما خوب ہوتی ہے۔ یورپ میں اس کا عام رواج ہے۔ اور اس کو یورپ والے رشین ڈش کہتے ہیں۔

کچے آم کا رس

کچے ترش آموں کو گرم بھوبھل میں دبا دیں جب پک کر پلپلے ہو جائیں تب ان کا رس اور گودا علیحدہ کر لیں۔ اس میں چینی ملا کر پیا کریں۔ گرمی اور لو کے اثر کو زائل کرتا ہے۔ بھوک خوب لگاتا ہے۔

تربوز کا رس

تازہ اور پختہ سرخ رنگ کے گودے والے تربوز لے کر اُن کے بیج جُدا کر دیں اور گودے کو تراش کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے کپڑے میں باندھ کر رس نچوڑ لیں۔ اس رس کا ایک گلاس علی الصبح خالی پیٹ پینے سے تپ دق گرم بخار۔ اور جگر کی گرمی دُور ہو جاتی ہے۔ یہ رس قبض کشا بھی ہے۔ اِس رس کے اثرات بوڑھے اور معمر لوگوں میں اچھے نہیں ہوتے۔ ان میں بلغم کی پیدائش کو بڑھا دیتا ہے۔

کدو کا رس

تازہ گھیا کدو لے کر اُس پر جَو کے آٹے کی ایک انگلی موٹی تہ جما کر گرم تنور میں کچھ وقت کے لئے رکھ دیں۔ پھر تنور سے نکال کر ڈبل اینٹ پر رکھ کر پانی نچوڑ لیں اور کپڑے میں چھان لیں۔ پہلے دن سات تولہ خالی پیٹ یہ پانی پئیں پھر ہر روز ایک تولہ بڑھاتے جائیں۔ یہاں تک کہ آدھ سیر تک پہنچ جائیں۔ اس میں آپ برف بھی ڈال سکتے ہیں۔ اس میں شربت نیلوفر یا آلو بخارا کا رس بھی ملایا جا سکتا ہے۔

یہ رس تپ دق۔ تپ خونی۔ تپ صفراوی اور جلے ہوئے اخلاط دُور کرنے اور مزاج میں طراوت پیدا کرنے کے لئے اکسیر ہے۔ پیاس کو تسکین دیتا ہے۔

خیارین یا ککڑی کا رس

کدو کش کرنے کے بعد باریک قتلوں کو باریک کپڑے میں دبا کر نچوڑ لیں اس رس میں حسب ضرورت لیموں کا رس اور مناسب نمک شامل کرکے کھانا کھانے کے بعد تھوڑا تھوڑا پینے سے کھانا خوب ہضم ہوتا ہے۔ گرمی کا اثر زائل کرتا ہے یہ پیاس کو تسکین دیتا ہے۔ گردہ اور مثانہ کی پتھری کو توڑ دیتا ہے۔ پیٹ میں ہوا بھرنے کو روکتا ہے۔ یہی فوائد مولی کے رس کے ہیں۔ مندرجہ بالا طریقہ سے اس کو بھی آپ استعمال کر سکتے ہیں۔

گنے کا رس

گنے کا رس ان بہترین مشروبات میں سے ہے جو پیاس کو بجھانے اور تروتازگی بخشنے کے لئے مشہور ہیں۔ گنے کے رس میں ۱۵ فیصدی قدرتی شکر کے ساتھ نہ صرف کیلسیم فولاد اور دوسرے غذائی نمکیات اچھی مقدار میں پائے جاتے ہیں۔ بلکہ اس میں حیاتین ب اور ج بھی موجود ہوتی ہیں۔ غذا کے یہ اہم اجزا دوسری ٹھوس غذاؤں میں بھی ہوتے ہیں مگر بہت کم مقدار میں مشروبات میں۔ دودھ اور پھلوں کے رس کے سوا کسی قدرتی شربت میں اتنی حیاتین اور اتنے معدنی نمکیات نہیں پائے جاتے۔

خون کی کمی۔ یرقان۔ مزاج کی خشکی۔ جگر کی حرارت ہچکی۔ گردوں کی سوزش وغیرہ میں گنے کے رس کا استعمال اکثر مفید ثابت ہوتا ہے۔ اگر اس کے رس

میں تھوڑا سا لیموں اور ادرک کا رس ملا دیا جائے۔ تو اس کا ذائقہ اور فائدہ بڑھ جاتا ہے۔ اگر اس کو اور خوش ذائقہ بنانا ہو۔ تو اس میں قدرے کھٹے لیموں یا سنگترے کے چھلکوں کا رس بھی شامل کر دیں۔ اس طریقے پر بنایا ہوا گنے کا رس خوش ذائقہ ہونے کے علاوہ فوائد کے اعتبار سے قیمتی شربتوں پر بھی فوقیت رکھتا ہے۔

وزن بڑھانے اور جسمانی کمزوری کو دُور کرنے کے لئے گنے کا رس ایک بہترین غذا ہے یہ رس نکال کر بھی پیا جا سکتا ہے اور چوس کر بھی حاصل کیا جاتا ہے۔ اگر محض گنے کا رس پینا ہو۔ تو اس کا بہترین طریقہ یہی ہے کہ گنا چوس لیا جائے اس طرح لعاب دہن اس کے ساتھ کافی مقدار میں مل جاتا ہے۔ اور اس میں چونکہ شکر کو ہضم کرنے والا خمیر موجود ہوتا ہے۔ اس لئے اس کے ہضم ہونے میں دقت نہیں ہوتی۔

ہر اچھی چیز کی طرح گنے کے رس کے فوائد بھی اس وقت حاصل ہوتے ہیں جب اس کو اعتدال کے ساتھ استعمال کیا جائے۔ ورنہ اس کی زیادتی معدہ اور جگر کے امراض اور خون کی حدت کا باعث ہوتی ہے۔ گنے کے علاقوں میں گڑ بنانے کے موسم میں بہت سے لوگ رس اور گڑ حد سے زیادہ استعمال کرنے کی وجہ سے مختلف عارضوں میں مبتلا ہو جاتے ہیں۔

گنے کے رس سے گڑ اور شکر بھی بنائی جاتی ہے گڑ اعتدال کے ساتھ استعمال کیا جائے تو قدرتی شکر اور گنے کے غذائی نمکیات حاصل کرنے کا عمدہ ذریعہ ہے۔ حیاتین ب بھی اس میں موجود ہوتی ہیں۔ بالخصوص جسمانی مشقت کا کام کرنے والوں میں زائد قوت کی بہم رسانی کا یہ ایک آسان ذریعہ

ہے۔ گذشتہ جنگ میں بعض فوجی ہسپتالوں میں مریضوں کو صبح کے ناشتہ میں گڑ اور کاڈ لیور آئل ایک ساتھ گھوٹ کر دیا جاتا تھا۔ یہ اُن کو قوت بحال کرنے میں بہت مفید ثابت ہوُا۔

دہی کی لسّی

قریباً انیس سال کا عرصہ گزر چکا ہے کہ یورپ کے سربرآوردہ اطبا اس مسئلہ پر غور کرنے کے لئے جمع ہوئے تھے کہ آیا ہماری غذا میں کوئی ایسی چیز بھی ہے۔ جو عمر کو بڑھاتی ہو۔ اور جس کے استعمال سے انسان ہمیشہ تندرست رہے۔ کچھ عرصہ کے غور و فکر اور ایک دُوسرے کے باہمی تبادلہ خیالات سے متفقہ فیصلہ یہ ہوُا کہ قیام صحت اور درازئ عمر کے لئے دہی کی لسی کے بغیر اب تک کوئی دوسری شے تجربہ میں نہیں آئی۔ اور اگر شروع ہی سے انسان لسّی کے استعمال کو جاری رکھے۔ تو پیٹ اور آنتوں کے عوارض سے ہمیشہ محفوظ رہے گا۔

یورپ کے اطبا کی تحقیق یہ ہے کہ ایک خاص قسم کا جرثومہ انسان کی آنتوں میں پیدا ہو جاتا ہے۔ جو موقعہ پا کر ایک ہی دن میں ہزاروں کی تعداد تک پہنچ جاتا ہے۔ اور بالآخر انسان کی ہلاکت کا باعث ہوتا ہے۔ لسّی کا استعمال اس جرثومہ کی بڑھوتری کو روک دیتا ہے۔ اور چھاچھ پینے والا ہمیشہ اس جرثومہ کے مہلک اثرات سے محفوظ رہتا ہے۔ اصل میں مکھن نکالنے کے لئے جب دہی کو بلویا جاتا ہے۔ تو اس عمل کے دوران میں چھاچھ میں لیکٹک ایسڈ

رہ جاتا ہے۔ یہ البتہ کچھ ایسی کیمیائی تاثیر رکھتا ہے کہ آنتوں کے اس جرثومہ کو بڑھنے نہیں دیتا۔ اور جسم پر اس کے کسی قسم کے بُرے اثرات بھی مرتب نہیں ہوتے۔

ایک دفعہ ڈاکٹر میچنی کاف نے جب بلغاریہ اور یورپ کے دُوسرے دیہاتی علاقوں کا دَورہ کیا۔ تو وہاں کے باشندوں کی طویل عمریں اور قویٰ کی مضبوطی دیکھ کر انہیں تعجب ہُوا۔ تحقیقات سے پتہ چلا کہ وہاں کے باشندے دہی کی لسّی کا استعمال گوشت۔ چائے اور قہوہ کی نسبت زیادہ کرتے ہیں یہی حال ہندو پاک کے دیہاتی علاقوں کا ہے۔

آیور ویدک علم الادویہ کی رو سے چھاچھ حسب ذیل فوائد خصوصیات کی حامل بتائی جاتی ہے۔

سخت گرمی کے موسم میں جبکہ سُورج کی تپش اور لوؤں کے تھپیڑوں سے منہ خشک ہُوا جا رہا ہو۔ چھاچھ کا ایک گلاس آنکھوں کو تراوت اور کلیجہ کو ٹھنڈک پہنچاتا ہے۔ یہ نہایت زود ہضم شے ہے۔ روزانہ ناشتہ اور کھانے کے ساتھ اس کا استعمال جسم کی قوت کو بحال رکھتا ہے۔ بالوں کو قبل از وقت سفید ہونے سے روکتا ہے۔ جہاں اس کا رواج ہو بیماری اور اختلال وہاں سے کوسوں دُور بھاگ جاتے ہیں۔ سوء ہضمی کے مریضوں کے لئے یہ نہایت عمدہ غذا ہے۔ اور اسہال و پیچش میں دوا کا کام دیتی ہے۔

جب یہ حال ہے۔ تو کس قدر افسوس کا مقام ہے۔ کہ ہم نے چھاچھ

جیسی بے بہا نوشیدنی کو چھوڑ کر اس کی بجائے چائے قہوہ اور کوکو کا استعمال شروع کر دیا ہے۔ یہ چیزیں نہ صرف ہند و پاک کی آب و ہوا میں موافق نہیں آتیں۔ بلکہ مقابلتہً چھاچھ سے کہیں زیادہ مہنگی پڑتی ہیں۔

لسّی دو قسم کی ہوتی ہے۔ کچی اور پکی۔ کچی لسّی دودھ سے تیار کی جاتی ہے اور پکی لسّی دہی کو بلو کر تیار ہوتی ہے۔

دہی کی لسّی

یہ لسّی تیار کرنے کے واسطے

میٹھا دہی . . . . . . ایک پاؤ
پانی . . . . اڑھائی پاؤ
نمک یا چینی . . . . . . حسب ضرورت

دہی کو کسی برتن میں ڈال کر لکڑی کی مدھانی سے بلویا جاتا ہے جب بلوتے بلوتے دہی خوب حل ہو جاتا ہے۔ تو پانی ملا دیا جاتا ہے۔ اگر لسّی نمکین بنانی ہو تو ذرا سا نمک ملا دیتے ہیں۔ ورنہ چینی ڈال کر شیریں لسّی تیار کر لی جاتی ہے۔ نمک یا میٹھا ڈال کر تھوڑی دیر بلونے سے لسّی تیار ہو جاتی ہے۔

دودھ کی لسّی

اسے کچی لسّی کہتے ہیں۔ یہ دودھ سے تیار کی جاتی ہے۔ دودھ خواہ

تازہ ہو یا ابلا ہؤا ہو۔ لیکر اس میں برابر کا پانی ملا لیا جاتا ہے اور حسب ضرورت چینی ملا لی جاتی ہے۔ پھر لسّی کو گلاس سے ادھر ادھر پھینٹ کر لسی تیار کر لی جاتی ہے یہ لسی بہت ٹھنڈی اور خوش ذائقہ ہوتی ہے۔ گرمیوں میں اس کا ہر روز استعمال کرنا حرارت سے محفوظ رکھتا ہے۔

جس دُودھ کو جما کر اسے بلو کر گھی نکال لیا جاتا ہے۔ اس کی لسّی کو کبھی پکی لسّی کہتے ہیں۔ اور وہ لسّی بہت مفید مشروب ہے۔ اسے روزانہ استعمال کرنے والا انسان بہت صحت مند اور مضبُوط ہوتا ہے۔ اس کا باقاعدہ استعمال بدن کو فربہ کرتا ہے اور جسمانی حرارتوں کو اعتدال پر لے آتا ہے۔ ایسی لسّی جو خوب گاڑھی ہوا سے دیہاتی لوگ زکام کے واسطے استعمال کرتے ہیں۔ اس لسی کا ایک کٹورہ حسب شکر ملا کر پی لیتے ہیں۔ تو گرمی کا زکام کافور ہو جاتا ہے۔ لسّی دیہاتیوں کا مخصُوص مشروب ہے۔ جسے وہ آٹھوں پہر استعمال کرتے رہتے ہیں۔ پکی لسّی میں اگر گائے بھینس کے تازہ دُودھ کی دھاریں ڈال کر اس کا جھاگ دار قوام تیار کر لیا جائے تو بہت مزیدار اور مفید مشروب بن جاتا ہے۔ اسے گاؤں والے "تریوڑ" کہتے ہیں۔

○

عرقیات

طبی اصطلاح میں عرق اس پانی کو کہتے ہیں۔ جو پانی میں بھگوئی ہوئی ادویات
سے بذریعہ آگ بخارات کی صورت میں حاصل کیا جاتا ہے۔ اس عمل کشید
کو عرق کشید کرنا کہتے ہیں۔ عرق کشید کرنے کے کئی طریقے ہیں جنہیں ہم یہاں
تفصیل وار بیان کرتے ہیں۔

۱۔ قرع انبیق

یہ عرق کشید کرنے کا سب سے آسان طریقہ ہے۔ یہ طریقہ دو جزو سے
مرکب ہے۔ قرع اور انبیق ہے۔
قرع ایک خاص قسم کا دیگچہ ہوتا ہے۔ اور اس دیگچے کا جو گردپوش ہوتا ہے
اسے انبیق کہتے ہیں۔ یہ انبیق ایک خاص قسم کا بنا ہوتا ہے۔

طریق کشید: جن ادویات کو کشید کرنا مطلوب ہو وہ لیکر اس
دیگچہ میں بھگو کر رکھ دیں۔ اور صبح اس دیگچے یعنی قرع کے منہ پر انبیق رکھ کر درز دل
کو آٹے وغیرہ سے بند کر دیں۔ اور دیگچہ کو چولہے پر چڑھا کر نیچے آگ جلانی شروع
کر دیں۔ اور انبیق کے بالائی حصے میں ٹھنڈا پانی بھر کر رکھ دیں اور اس کی ٹونٹی

کے سوراخ کو بند کر دیں۔

اس انبیق میں دو ٹونٹیاں لگی ہوتی ہیں۔ جب دیگچہ میں ادویات پکنے لگتی ہیں۔ تو ان سے بخارات اُٹھتے ہیں۔ جو سرپوش کی ٹھنڈک سے ٹھنڈے ہو کر پانی بن جاتے ہیں۔ اور عرق کی ٹونٹی سے ٹپکنے لگتے ہیں۔ ٹپکتے ٹپکتے اس بوتل میں جمع ہوتے رہتے ہیں جو اس ٹونٹی کے نیچے رکھی جاتی ہے۔

عرق کشید کرنے کے دوران میں اس پانی کا خیال رکھنا چاہئے جو انبیق کے بالائی حصے میں بھرا ہوا ہوتا ہے۔ جب اس میں حرارت پیدا ہو کر وہ گرم ہو جاتے تو اسے ٹونٹی کھول کر نکال دینا چاہئے۔ اور بجائے اس کے اور ٹھنڈا پانی بھر دیا جائے۔

کشید میں ایک اور احتیاط بھی لازم ہے۔ کہ جس قدر دوائیں بھگوئی جائیں اس کا نصف عرق کشید کریں۔ اگر اس سے زیادہ عرق کشید کیا جائے تو وہ اپنی قوت کھو دیتا ہے۔ اور اس میں پہلے نصف جیسی قوت فعل نہیں ہوتی۔

یہ بھی خیال رکھیں کہ جس طرف ٹونٹی لگی ہوئی ہوتی ہے اس طرف کو ذرا جھکا کر رکھیں۔ ورنہ عرق کم نکلے گا یا نکلنا بند ہو جائے گا۔

دوائیں دیگچہ کے نصف حصہ تک ہونی چاہئیں یا اگر زیادہ ہوں تو $\frac{3}{4}$ حصہ تک بھری جا سکتی ہیں۔ باقی حصہ پانی سے پُر ہو جائے۔

یہ طریق جو بیان کیا گیا ہے۔ اس کے ذریعے عرق تو آسانی سے کشید کیا جا سکتا ہے لیکن اس میں دقت یہ ہے۔ کہ دواؤں کے لطیف اور خوشبودار

اجزا کا بہت بڑا حصہ ضائع ہو جاتا ہے۔ اور علاوہ ازیں اس میں بیرونی ہوا سے جو ذرات شامل ہوتے رہتے ہیں۔ اس کو جلد خراب کر دینے کا موجب بن جاتے ہیں۔ اس لئے داناؤں نے کشید کا بہتر طریقہ "دیگ بھبکہ" کا تقرر کیا ہے۔

۲- دیگ بھبکہ

اسے کشید کرنے والوں کی اصطلاح میں نل بھبکہ بھی کہتے ہیں۔ یہ عمل کشید کے لئے بہترین ذریعہ ہے۔ کیونکہ اس کے ذریعے سے دواؤں کے اڑنے والے اجزائے مؤثرہ ضائع نہیں ہو سکتے اور نہ ہی خوشبودار اجزا کے ضائع جانے کا اندیشہ ہوتا ہے۔ چنانچہ عطار اور اطباء جب ما اللحم۔ عرق کیوڑہ یا عرق گلاب تیار کرتے ہیں۔ تو وہ اسی طریق کار کو اپناتے ہیں۔

ساخت دیگ بھبکہ: دیگ بھبکہ کی ساخت کچھ اس قسم کی ہوتی ہے کہ یہ دو چیزوں پر مشتمل ہوتا ہے۔ ایک دیگ اور دوسرا اس کا محدّب پیالہ نما سرپوش۔

دیگ میں تو ادویات کو پانی ڈال کر بھگو دیا جاتا ہے۔ اور اس کے اوپر جو محدّب پیالہ نما سرپوش ہوتا ہے۔ اس کے پیندے میں ایک سوراخ ہوتا ہے۔ جس میں ایک کھوکھلے بانس کا سرا نصب کر دیتے ہیں۔ جس پر رسی وغیرہ لپیٹ کر مضبوط کر لیا جاتا ہے۔ اب اس بانس کے دوسرے سرے کو ایک گھڑے کے منہ میں رکھ دیا جاتا ہے۔ اور یہ گھڑا ایک سرد پانی

کی تاند میں رکھ دیتے ہیں۔ اس بانس کو دیگ کے سر پوش اور گھڑے کے منہ سے پیوستہ کرنے میں بہت احتیاط سے کام لینا چاہئے۔ اس غرض کے لئے عموماً ملتانی مٹی یا آٹا استعمال کیا جاتا ہے۔ اس طرح سے بانس وغیرہ کو مضبوط کر کے ایک کو چولھے پر چڑھا دیتے ہیں۔ اور آگ جلا کر عمل کشید شروع کر دیا جاتا ہے۔ آگ جلانے میں بہت احتیاط کی جاتی ہے۔ کیونکہ اگر زیادہ آگ جلائی جائے تو دیگ میں ابال آ کر پانی اوپر تک پہنچ کر عرق میں خلط ملط ہو جاتا ہے۔ اور تمام محنت رائگاں ہو جاتی ہے۔

۳۔ عرق کشید کرنے کا تیسرا طریقہ

تھوڑا سا عرق کشید کرنے کے واسطے یہ طریقہ سود مند ہو سکتا ہے۔ اس کا طریق کار یوں ہے۔ وہ ادویات جن کا عرق نکالا جاتا ہے۔ انہیں صرف اسی قدر پانی میں بھگویا جائے جس میں وہ پانی کو اپنے اندر جذب کر لیں۔ اس کے بعد کسی کٹورے یا پیالے پر کپڑا باندھ کر اس پر بھیگی ہوئی دوائیں پھیلا دی جاتی ہیں۔ اور پیالے کے کناروں پر ملتانی مٹی یا آٹا لگا کر اوپر توا رکھ دیا جاتا ہے اور توے پر کوئلے سلگائے جاتے ہیں۔ اس توے کی گرمی جب دواؤں کو پہنچتی ہے۔ تو بخارات اٹھ کر نیچے پیالے میں جاتے ہیں۔ اور ٹھنڈے ہو کر پانی بنتے جاتے ہیں۔ اگر اس پیالے کو ٹھنڈے پانی میں رکھ دیں تو اس صورت میں عمل بہتر ہوگا گو اس طریقے سے بہت تھوڑا عرق نکلتا ہے لیکن بہت طاقتور اور تیز ہوتا ہے۔

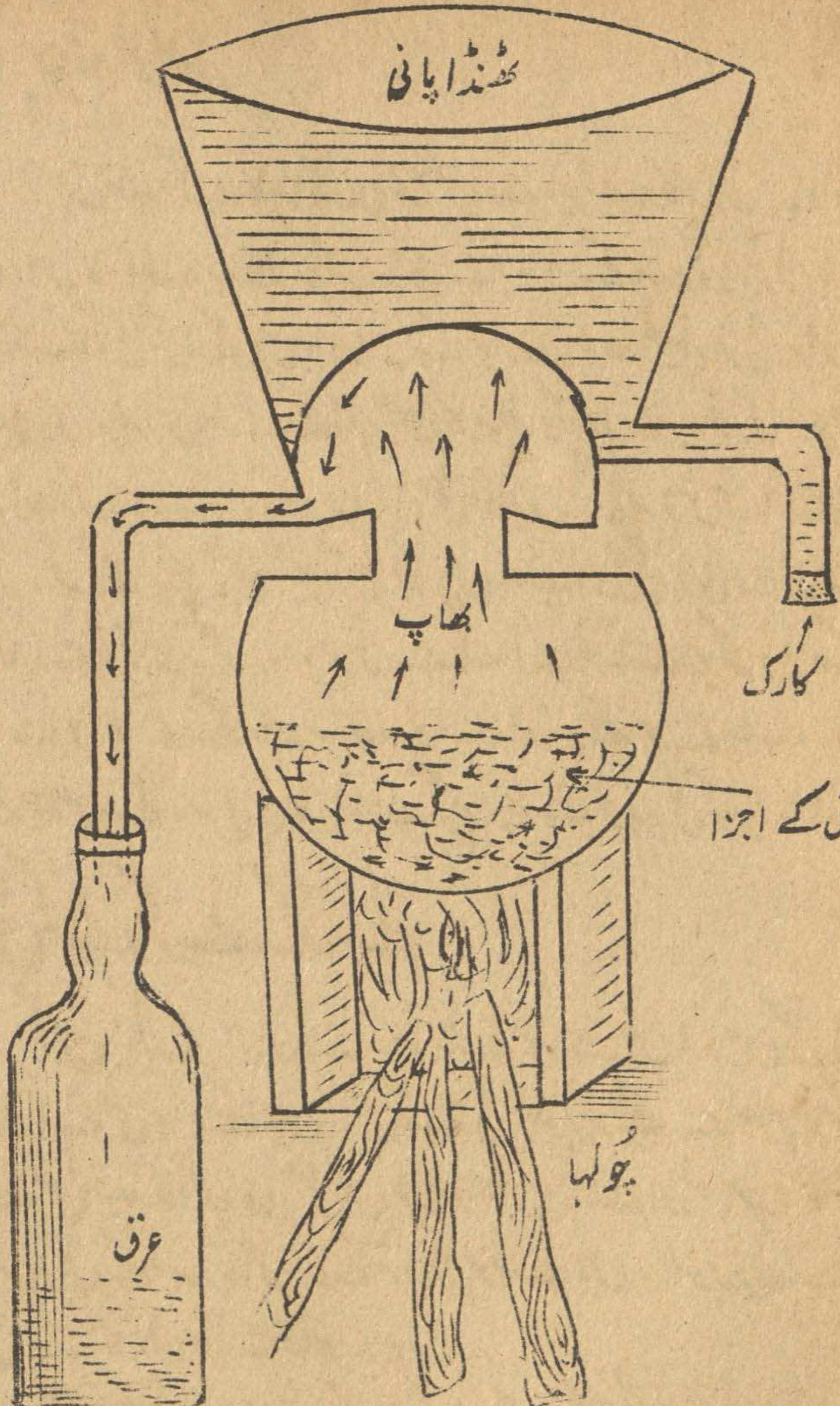
۴ : چوتھا طریقہ

عرق کشید کرنے کا یہ ایک چوتھا عمل ہے۔ جو کشید کاروں میں رائج ہے۔ اس کا قاعدہ یہ ہے۔ ایک دیگچہ لے کر اس کے اندر کوئی گول باٹ یا اینٹ کا گول ٹکڑا رکھ دیں۔ اور اس کے چاروں طرف بھیگی ہوئی دواؤں کو پھیلا دیں۔ پھر اس باٹ کے اوپر چینی کا پیالہ رکھ دیں اور دیگچہ کو سرپوش سے ڈھانک دیں۔ درزوں پر ملتانی مٹی لگا دیں۔ اور سرپوش میں ٹھنڈا پانی بھر کر دیگچہ کے نیچے دھیمی دھیمی آنچ جلا دیں۔ اب ان بھیگی ہوئی دواؤں سے جو بخارات اٹھیں گے وہ سرپوش سے لگ کر اور ٹھنڈے ہو کر پانی کے قطرات بن جائیں گے۔ اور ساتھ کے ساتھ اندر رکھے ہوئے پیالے میں گرتے جائیں گے۔ سرپوش کا پانی جب گرم ہو جائے تو تبدیل کر دیا جاتا ہے

عرق کشید کرنے کے آلے

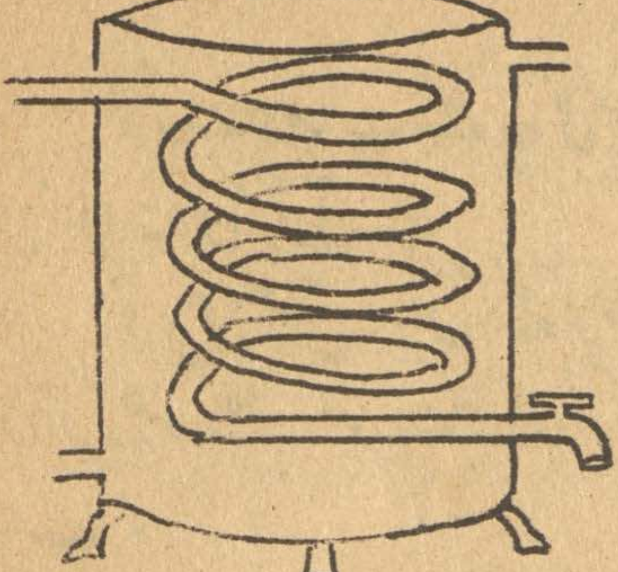
کرن پیک : ایسے آلے بنے بنائے بھی ملتے ہیں اور ٹین گروں سے بنوائے بھی جا سکتے ہیں۔ اس آلے کی تصویر دیکھنے سے معلوم ہو سکتا ہے کہ عمل کشید کا اندرونی فعل کس طرح واقعہ ہوتا ہے اور کس طرح بخارات اٹھ کر بوتل کے اندر داخل ہونے شروع ہو جاتے ہیں۔ تصویر ذیل سے کرن پیک کا عمل صاف ظاہر ہے۔

آئندہ صفحہ میں کام پر لگا ہوا کرن پیک دکھایا گیا ہے۔

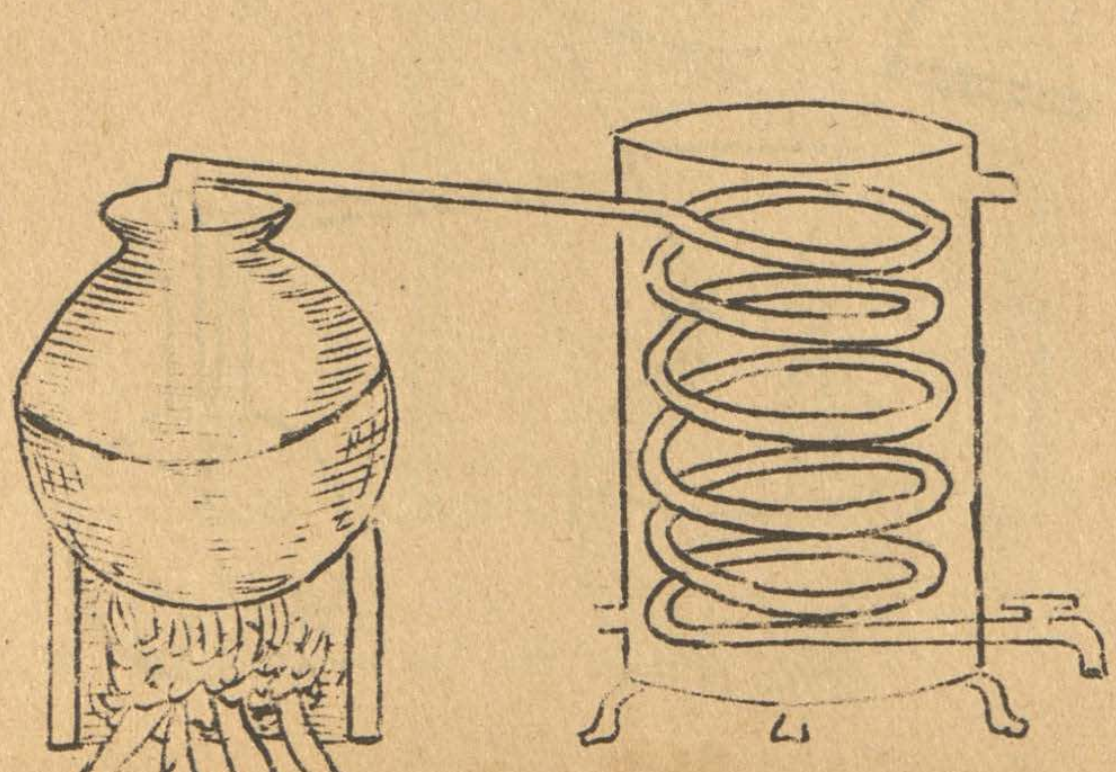


لچھے دار مکثفہ : اسے انگریزی میں

COILED PIPE CONDENSER

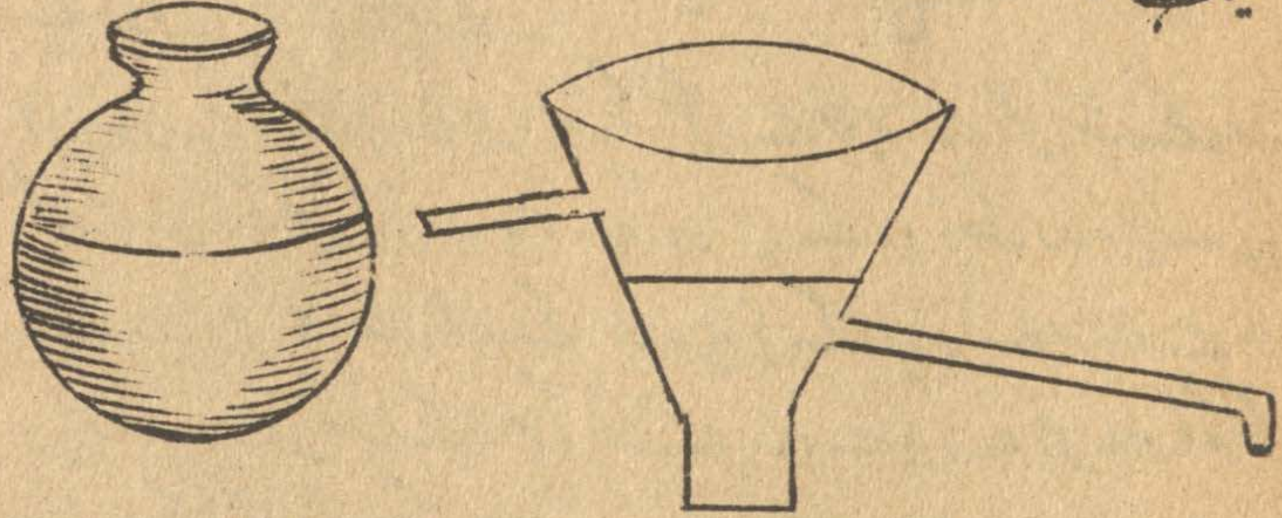


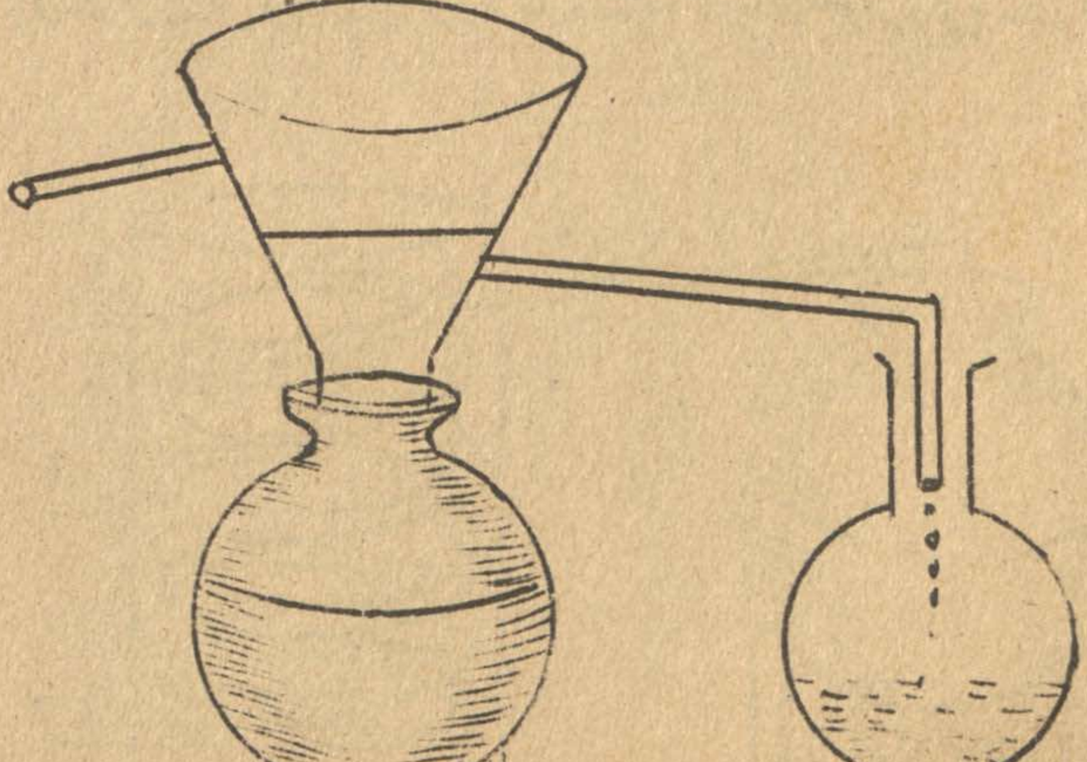
کہتے ہیں۔ یہ ایک دھات
کا آلہ ہوتا ہے جو ایک گول
حمام کی مانند ہوتا ہے۔
اس کے اندر تانبے کی پیچ
دار نلی نصب ہوتی ہے جس
کے دونوں سرے حمام کے
اوپر اور نیچے کو نکلے ہوتے ہیں جیسا کہ شکل سے ظاہر ہے۔ عمل کشید کے وقت
کثیف پانی گاگر میں ڈال دیا جاتا ہے اور اس کے اوپر ڈھکنا رکھ کر ایک نلی
کے ذریعے اس کا سلسلہ مکثفہ کے اندرونی نلی کے اوپر والے سرے سے ملا
دیا جاتا ہے۔ اور مکثفہ کے حمام کو ٹھنڈے پانی سے بھر دیتے ہیں اور گاگر کو
چولھے پر رکھ کر عمل شروع کر دیا جاتا ہے۔ جیسا کہ تصویر ذیل سے ظاہر ہے۔



گاگر سے جو بھاپ نکلے وہ نلی میں سے گذر کر نالی کے نیچے والے برتن میں قطرات بن کر گرتی ہے

قرع انبیق : اس آلے کو عطار لوگ بہت استعمال کرتے ہیں۔ اس آلہ کو علیحدہ علیحدہ صورت میں بھی اور کشید کرنے کی صورت میں بھی دکھایا گیا ہے۔



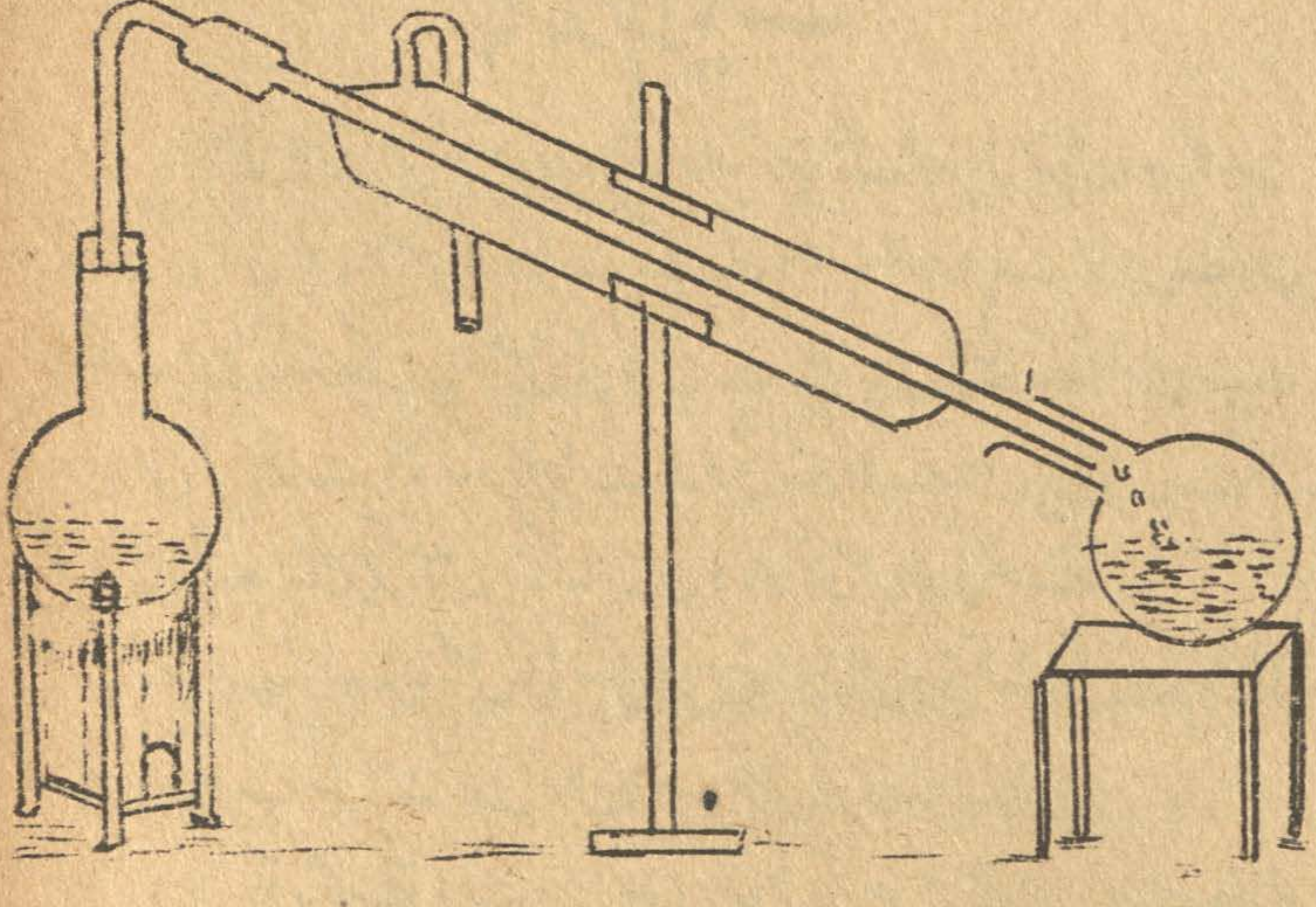


ایک گاگر ہے اور دوسرا انبیق ہے جس میں دو نالیاں لگی ہیں۔ ایک

تو عمل کشید کے لئے ہے جو عرق جمع کرنے والے برتن کے منہ پر نصب کی جاتی ہے۔ اور دوسری نلی انبیق میں سے گرم شدہ پانی کو خارج کرنے کے لئے ہے۔ یہ بند رہتی ہے اور جب پانی خارج کرنا ہو تو اسے کھولا جاتا ہے اور پھر بند کر کے ٹھنڈا پانی ڈال دیا جاتا ہے۔ اس عمل کشید کے متعلق پہلے مفصل بیان کیا جا چکا ہے۔ اب اس پر مزید لکھنے کی ضرورت نہیں ہے

لیبگ کا مکثفہ

اسے انگریزی میں (LIEBIGS CONDENSER) کہتے ہیں۔ اس سے عمل کشید کی صورت یہ ہوتی ہے :-



اِس آلہ میں دو لمبی نالیاں ہوتی ہیں۔ ایک چوڑی نلی باہر کی طرف ہوتی ہے اور تنگ نلی اندر کی طرف۔ چوڑی نلی کے دونوں سرے تنگ نلی سے ملا کر

بند کئے ہُوئے ہوتے ہیں۔ تنگ نلی کے دونوں سرے باہر سے ہوا حاصل کرتے ہیں۔ ان نلیوں کے مرقع کو دونوں صراحیوں کے درمیان اس طرح ترچھا سا لگایا جاتا ہے جیسے تصویر سے ظاہر ہے۔ عمل کشید شروع ہوتا ہے تو ایک صراحی سے ادویات کے بخارات نلی ہیں سے گذر کر دوسری صراحی میں جمع ہونے شروع ہو جاتے ہیں۔

ایسے کشید کرنے کے چھوٹے بڑے آلے اپنے اپنے موقعوں پر کام آتے ہیں لیکن جب بڑے پیمانے پر کام شروع ہو جائے تو بڑے بڑے آلے ہی کام دیتے ہیں۔

چند ہدایات

(۱) بعض عرق میں خوشبودار اشیاء از قسم مشک عنبر، زعفران اور کافور شامل کی جاتی ہیں۔ ایسی ادویات کے لئے احتیاط لازم ہے۔ اس لئے ان کی الگ پوٹلی باندھ کر قرع انبیق کی ٹونٹی کے نیچے یا نلی بھبکے کے آخری سرے میں اس طریقے سے باندھ دینا چاہیئے۔ کہ عرق کے قطرے اس پوٹلی میں سے گذر کر عرق والے برتن میں ٹپکیں۔ تاکہ ان میں وہ خوشبو حل ہوتی جائے۔

(۲) جب دودھ یا پھل کی قسم کی چیز ہو تو اسے بھی عرق کشید کرتے وقت شامل کریں اور جب مغزیات ہوں تو ان کا شیرہ نکال کر ملانا چاہیئے۔

(۳) عرق نکالتے وقت وہی چیزیں شامل کی جائیں جن میں اڑنے والے مادے ہوں اور غیر ضروری اشیاء از قسم زہر مہرہ یا سنگ یشب وغیرہ شامل

کرنا فضول ہے۔ ایسی ادویات سے عرق حاصل نہیں ہو سکتا۔

عرق انناس مرکب

ایک درجن انناس کے دانے لے کر انہیں چھیل کر چھوٹے چھوٹے ریزے بنالیں اور ان میں حسب ذیل ادویات شامل کر کے عرق کشید کر لیں۔ یہ عرق پیشاب لاتا ہے۔ مثانہ کی پتھری کو خارج کر دیتا ہے۔

بادیان . . . . ایک سیر

پیاز سفید . . . . دو سیر

مجیٹھ . . . . ایک سیر

گوکھرو . . . . دو سیر

ان اشیاء کو دیگ میں ڈال کر اس میں سولہ حصے پانی ڈال کر عمل کریں بہترین عرق تیار ہوگا۔

خوراک چھ تولہ دن میں صرف ایک بار استعمال کریں۔

عرق انناس سادہ

یہ عرق گردہ و مثانہ کو صاف کر کے دل کو قوت اور فرحت دیتا ہے انسانی صحت کو برقرار رکھتا ہے۔ اجزا:۔

انناس پختہ زرد رنگ . . . دو سیر

پانی . . . . دس سیر

اناناس کو چھیل کر ریزہ ریزہ کر کے رات بھر پانی میں بھگو دیں۔ صبح عرق کشید کر کے بوتلوں میں بھر لیں۔ چار سیر عرق تیار ہو گا۔

مقدار خوراک: اس عرق کے دس تولہ میں مناسب شربت ملا کر پیا کریں اور فوائد سے فیضیاب ہوں۔

عرق اجوائن

یہ عرق معدے کی کمزوری کو دور کرتا ہے۔ درد معدہ اور نفخ شکم کے لئے بہت مفید ہے۔ اس کے اجزاء حسب ذیل ہیں۔

اجوائن دیسی ...... ایک سیر
پانی ...... سولہ سیر

اجوائن کو رات بھر پانی میں بھگو کر رکھ دیں صبح عرق کشید کریں۔ دس بوتل عرق تیار ہو گا۔

مقدار خوراک: صبح و شام چھ تولہ کسی مناسب دوا کے ہمراہ استعمال کریں۔

عرق افسنتین

یہ عرق ورم جگر کے لئے بہت مفید ہے اور جگر کے سدوں کو کھول دیتا ہے۔ اجزاء

افسنتین رومی ...... ایک پاؤ

پانی . . . . . . چار سیر

رات کو بھگو کر رکھدیں۔ صبح عرق کشید کر لیں۔

خوراک: دس تولہ عرق شربت کثوف دو تولہ میں ملا کر صبح و شام استعمال کیا کریں۔ بہت مفید چیز ہے۔ جگر کے سدّوں والے مریض اس کی چند خوراکوں سے آسائش پا جاتے ہیں۔

عرق اسطوخودوس

نزلہ دائمی کو دور کرتا ہے۔ دماغی امراض کا قلع قمع کرتا ہے۔ کابوس کا خاتمہ کرتا ہے۔ اجزاء

اسطوخودوس	بارہ تولہ
دھنیا خشک	بارہ تولہ
پوست ہلیلہ زرد و ہلیلہ کابلی . .	ہر ایک نو تولہ
بھیڑہ و آملہ مقشر۔ ہلیلہ سیاہ . .	ہر ایک نو تولہ
گل سرخ	پانچ تولہ
پانی	آٹھ حصہ

ان سب اشیا کو رات بھر بھگو کر رکھ دیں۔ اور پانی کا نصف وزن عرق کشید کر لیں۔

مقدار خوراک: عرق دس تولہ ہمراہ کسی مناسب دوا کے استعمال کریں۔

عرق الائچی

فرحتِ دل کا سامان ہے ۔ قے اور دستوں کو روک دیتا ہے ریاح کو خارج کرنے میں مفید ہے۔ اس میں تریاق بھی ہے۔ ہیضہ کے وقت خاص طور پر فائدہ دیتا ہے ۔ اجزاء

الائچی خورد . . . . ایک پاؤ

پانی . . . . آٹھ سیر

ترکیب: رات بھر پانی میں بھگوئے رکھیں۔ صبح عرق کشید کر لیں ۔

خوراک: چھ تولہ عرق خالی یا ہمراہ کسی دوائی کے استعمال کیا کریں۔

عرقِ بہار

یہ عرق اختلاج قلب کو دُور کرتا ہے ۔ دل کو فرحت پہنچاتا ہے۔ پیاس دُور کرتا ہے ۔ اجزاء

گل نارنج . . . . پانچ سیر

عرق گلاب . . . . ایک سیر

بادیان و کشمش . . . . ہر ایک پندرہ تولہ

ثمر منقی . . . . پندرہ تولہ

عود۔ تالیس پتر۔ بہمن سُرخ . . . ہر ایک ایک تولہ

شقاقل مصری . . . . ایک تولہ

عنبر . . . . پونے دو ماشہ

سوائے عنبر کے ان ادویات کو پچیس سیر پانی میں بھگو کر رات بھر رکھ دیں۔ صبح عرق کشید کریں عرق کشید کرتے وقت عنبر کو پوٹلی میں باندھ کر نیچے والے منہ میں رکھ دیں۔ چھ تولہ عرق ہمراہ دو تولہ شربت انار استعمال کریں۔

عرق بادیاں

یہ عرق معدہ، جگر، آنتوں اور گردوں و مثانہ کی جملہ امراض کو دور کرتا ہے جملہ فضلات کو خارج کر دیتا ہے۔ اور ریاح کو توڑتا ہے۔ اجزاء

بادیاں . . . . ایک پاؤ

پانی . . . . چار سیر

بادیان کو پانی میں بھگو کر رات بھر رکھدیں صبح عرق کشید کریں۔ بارہ تولہ عرق ہمراہ کسی مناسب دوا کے استعمال میں لائیں۔

عرق بید سادہ

برگ بید سادہ . . . . . . ایک پاؤ

پانی . . . . چار سیر

رات کو پانی میں برگ بھگو کر رکھ دیں۔ صبح عرق کشید کریں۔

خوراک: دس تولہ ہمراہ مناسب دوائی کے استعمال کریں۔

عرق بید مشک

برگ بید مشک . . . . ایک پاؤ

پانی . . . . چار سیر

رات بھر پانی میں بھگو کر رکھدیں۔ صبح عرق تیار کرلیں۔ یہ عرق اختلاج قلب میں مفید ہے۔ دل کی گرمی کو دُور کرتا ہے۔ قوت اور فرحت دیتا ہے قوی الاثر ہے۔ عرق بید میں بھی یہی تاثیر ہے۔

مقدار خوراک، دس تولہ تنہا یا کسی دوا میں شامل کر کے استعمال کریں۔

عرق برنجاسف مرکب

یہ عرق جگر، معدہ، آنتوں اور رحم وغیرہ جملہ اندرونی اعضا کے ورم کو تحلیل کرنے میں مفید ہے۔ اوران کی وجہ سے جو بخار آتا ہو اسے دُور کر دیتا ہے

اجزا یہ ہیں:۔

برنجاسف۔ تکاعی . . . . . ہر ایک دس تولہ

بادآورد۔ بادرنجبویہ . . . . . ہر ایک دس تولہ

بادیاں۔ مویز منقی . . . . . ہر ایک دس تولہ

پانی . . . . بارہ سیر

رات بھر سب اشیاء پانی میں بھگو کر رکھدیں۔ صبح آب مکو سبز نیم پاؤ شامل کر کے عرق کشید کریں۔ بارہ تولہ عرق ہمراہ مناسب دوائی استعمال کریں

عرق پان

یہ عرق دردِ شکم۔ دردِ قولنج میں بہت مفید ہے۔ ریاح کو خارج کرتا ہے اور نفخِ شکم کو دُور کرتا ہے۔ اجزاء

گل سرخ۔ گاؤزبان۔ . . ہر ایک ایک پاؤ

اجوائن۔ دارچینی۔ لونگ۔ . . ہر ایک آدھ پاؤ

پودینہ۔ برگ پان۔ . . . . ہر ایک چار چھٹانک

خولنجاں۔ سونٹھ۔ الائچی خورد۔ . . ہر ایک دو چھٹانک

اور علاوہ ان ادویات کے

عرق گلاب . . . . . . چار بوتل

عرق بیدمشک . . . . . دو بوتل

بارش کا پانی . . . . . دو بوتل

سادہ پانی . . . . . . پچیس سیر

ان ادویات کو عرق و پانی میں رات بھر بھگو کر رکھدیں صبح عرق کشید کریں۔ جو عرقیات اور پانی کے مجموعہ سے نصف ہو۔ پانچ تولہ دس تولہ تک ہمراہ کسی مناسب دوائی کے استعمال میں لائیں۔

عرق پودینہ

دردِ شکم اور ریاح کو دُور کرتا ہے۔ قے اور متلی کو روکتا ہے۔ اس

میں تریاق بھی موجود ہوتا ہے اس لئے ہیضہ میں مفید ہے۔ اجزاء

پودینہ خشک . . . . . . ایک پاؤ

پانی . . . . چار سیر

رات بھر پانی میں بھگو کر رکھدیں اور صبح عرق کشید کر لیں۔

مقدار خوراک: دس تولہ عرق تنہا یا ہمراہ کسی دوائی کے استعمال کریں

عرق چوب چینی

یہ عرق مصفیٰ خون ہے۔ ہر قسم کی پھوڑا پھنسیوں کو دور کرتا ہے خارش کے لئے بھی مفید ہے۔ عقل۔ حافظہ اور ذہن کو تیز کرتا ہے۔ حواس کو درست کرتا اور مقوی اعضائے رئیسہ ہے۔ اجزاء

دار چینی۔ گل سرخ۔ تخم ریحان . . . ہر ایک چھ تولہ

بالچھڑ۔ تیز پات۔ لونگ . . . ہر ایک تین تولہ

دانہ الائچی خورد۔ زرنباد۔ . . . ہر ایک تین تولہ

بادرنجبویہ۔ گل گاؤزبان . . . ہر ایک تین تولہ

ابریشم خام مقرض . . . . تین تولہ

بہمن سرخ۔ بہمن سفید . . . . ہر ایک ڈیڑھ تولہ

عود ہندی۔ اگر . . . . ہر ایک ڈیڑھ تولہ

زعفران اصلی . . . . دس ماشہ

مصطگی . . . . ساتت ماشہ

عنبر . . . . ساڑھے تین ماشہ
مشک خالص . . . . پونے دو ماشہ
چوب چینی خالص درجہ اوّل . . . ستاون تولہ
سیب شیریں پختہ . . . . . . پچاس عدد
عرق گلاب . . . . ایک سیر
پانی . . . . سولہ حصّہ

سیب کو چاقو سے چھیل کر ریزہ ریزہ کر لیا جائے۔ اور باقی کوٹنے والی اشیاء کو کوٹ لیں پھر سب ادویات کو معہ عرق دیگ میں ڈال دیں اور سولہ گنا پانی ڈال کر اس کا عرق کشید کر لیں جو پانی کا نصف حصّہ تیار ہو گا۔

مقدار خوراک: عرق دس تولہ تنہا یا کسی دوا کے ساتھ استعمال کریں۔

عرق شیر مرکب

یہ عرق تپدق میں بہت مفید ہے۔ جنون۔ مالی خولیا اور دیگر سوداوی امراض کو دُور کرتا ہے۔ خون صاف کرتا ہے۔ دل کو قوت اور فرحت دیتا ہے۔ اجزا یہ ہیں:۔

گل نیلوفر۔ گل بید کیسرو تازہ چھلا ہوا۔ ہر ایک دس تولہ
برگ کاہو سبز۔ کدوئے دراز . . . . ہر ایک ساڑھے چار تولہ
خرفہ سبز . . . . تین تولہ
گل گاؤزبان۔ گل سرخ۔ گل کنول تازہ . ہر ایک دو تولہ

دھنیا خشک۔ مغز کدو شیریں ۔۔۔ ہر ایک دو تولہ
مغز تخم خیارین۔ تخم کاہو۔ ۔ ۔ ۔ ہر ایک دو تولہ
تخم کاسنی۔ تبسوچن سفید ۔ ۔ ۔ ۔ ہر ایک ایک تولہ
برادہ صندل سفید۔ برادہ صندل سرخ ۔ ہر ایک چھ ماشہ
انار شیریں وسیب شیریں ۔ ۔ ۔ ۔ ہر ایک دو تولہ
کھیرا تازہ چھلا ہوا بہی۔ ناشپاتی ۔ ۔ ۔ ہر ایک ایک عدد
عرق کیوڑہ۔ عرق نیلوفر ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ہر ایک چار سیر
عرق بید مشک ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ایک سیر

ان اشیا کو کوٹ اور کاٹ کر معہ عرق دیگ میں ڈال کر رات بھر بھگو رکھیں صبح اس میں بکری کا دودھ دس سیر ملا کر دس بارہ سیر عرق کشید کریں۔

مقدار خوراک: پانچ تولہ سے دس تولہ تک عرق تنہا یا مناسب ادویات سے استعمال کر سکتے ہیں۔ بہت صحت بخش چیز ہے۔

عرق عجیب

یہ عرق مبضہ۔ تخمہ۔ درد معدہ اور نفخ شکم کو بہت مفید ہے۔ اسہال قے اور متلی کو روکتا ہے۔ ہر ایک قسم کے درد کو رفع کرتا ہے۔ زہریلے جانوروں کے کاٹے کا علاج ہے۔ اجزاء

کافور۔ ست پودینہ ۔ ۔ ۔ ۔ ہر ایک ایک تولہ
ست اجوائن ۔ ۔ ۔ ۔ چھ ماشہ

پوٹاشیم ۔ آیوڈین . . . . . . ہر ایک تین ماشہ

کلورل ۔ ہائیڈریٹ . . . . ہر ایک تین ماشہ

ان سب اشیاء کو ایک شیشی میں ڈاٹ لگا کر دھوپ میں رکھ دیں ۔ سب دوائیں حل ہو کر ایک صاف وشفاف محلول تیار ہو جائے گا ۔

دو قطرے سے چار قطرے تک دو گھونٹ پانی میں ملا کر پی جائیں ۔ ہر قسم کے درد اور زہر کا علاج ہے ۔

عرق عنبر

یہ عرق ہر ایک قسم کی جسمانی کمزوری کو دور کرتا ہے ۔ دل و دماغ اور جگر کو طاقت دیتا ہے ۔ ضعفِ قلب کو دور کرتا ہے ۔ غشی کو توڑتا ہے ۔

اجزاء :۔

مشکِ خالص . . . . . ساڑھے چار ماشہ

عنبر ۔ زعفران مصطگی . . . ہر ایک نو ماشہ

رگ ریحان تازہ ۔ ناگرموتھ . . ہر ایک ایک تولہ دس ماشہ

خرفہ ۔ دھنیا خشک ۔ گل گاؤزبان ۔ ہر ایک ایک تولہ دس ماشہ

ایسون ۔ وج عقربی ۔ پوست پستہ ۔ ہر ایک ایک تولہ دس ماشہ

اور علاوہ ازیں ادویات ذیل کا اضافہ کریں ۔

زرنجور ۔ عود ۔ عرقی (اگر) کبابہ خنداں ۔ چھڑیلہ ۔ بالچھڑ ۔ بہمن سفید ۔ بہمن سرخ ۔ شقاقل مصری ۔ تبریات ۔ دارچینی ۔ لونگ ۔ لوزبدان ۔ گل سرخ ۔ نسلوچن

سفید۔ الائچی خورد و کلاں۔ پوست اترج۔ ابریشم خام مقرض۔ صندل سفید
ہر ایک دو تولہ

آب سیب تازہ	نصف سیر
آب انار شیریں	ایک سیر
عرق بیدمشک	اڑھائی سیر
عرق گاؤزبان	اڑھائی سیر
عرق بادرنجبویہ	اڑھائی سیر
عرق گلاب قسم اول . . .	پانچ سیر

وہ ادویات جو کوفتہ کرنے والی ہیں انہیں کوٹ کر دیگ میں ڈال دیں۔ اور اوپر سے عروق بھی ڈال دیں۔ اور دوسرے روز آب سیب و انار شامل کر کے عرق کشید کر لیں۔ مشک عنبر اور زعفران کی پوٹلی باندھ کر حسب دستور نیچے والے منہ میں رکھ لیں۔ تاکہ عرق کے قطرے اس میں سے ہو کر گذریں۔

مقدار خوراک: چھ تولہ عرق میں شربت انار دو تولہ ملا کر استعمال کریں

عرق قرنفل

یہ عرق معدے کو قوت دیتا ہے۔ بھوک لگاتا ہے ریاح کو خارج کرتا ہے۔ اجزاء

انیسون۔ اجوائن۔ لونگ۔ بادیان۔ . . ہر ایک سات ماشہ

مشک ۔ زعفران ۔ گل بابونہ ۔ تخم کرفس . . ہر ایک ½ ۳ ماشہ
دار چینی . . . . ۱۴ ماشہ

مشک و زعفران کے علاوہ جملہ ادویات کو رات بھر پانی میں بھگو کر رکھ دیں ۔ صبح عرق کشید کریں ۔ مشک و زعفران کی پوٹلی نیچے کے منہ میں رکھیں ۔
مقدار خوراک : چھ تولہ عرق خوراک کے بعد پی لیا کریں ۔

عرق کافور

یہ عرق ہیضہ ۔ بدہضمی ۔ قے اور دست آنے کے لئے نہایت مفید ہے سر درد کی صورت میں اس کی مالش کرنی چاہئے ۔ اس کے بنانے کی ترکیب یہ ہے :-

ریکٹی فائڈ سپرٹ	½ ۱ پونڈ
کافور	دو اونس
پیپر منٹ آئل	ایک اونس

سب سے پیشتر کافور کو ریکٹی فائڈ سپرٹ میں ٹکڑے ٹکڑے کر کے بوتل میں ڈال دیں پھر بوتل کا منہ بند کر کے خوب ہلائیں ۔ کافور اچھی طرح ملجانے پر پیپر منٹ کا تیل ملا دیں ۔ عرق کافور تیار ہے ۔ بوقت ضرورت صرف چار پانچ قطرے بتاشہ میں ڈال کر استعمال کریں ۔

اس کا ہر گھر میں ہر وقت موجود ہونا ضروری ہے ۔ یہ بڑے کام کی چیز ہے ۔

عرق گاؤزبان عنبری

یہ عرق خفقان و وحشت کو دُور کرتا ہے۔ دل کو قوت اور فرحت دیتا ہے۔ اجزاء

گل گاؤزبان۔ اسطوخودوس۔ بسفائج ... ہر ایک تین تولہ

گل سرخ۔ صندل سفید .... ہر ایک تین تولہ

ان ادویات کو ایک سیر سادہ پانی ایک سیر عرق گلاب اور عرق بید مشک میں رات کو بھگو کر رکھیں۔ برتن کا سرپوش اچھی طرح ڈھانپ رکھیں۔ ۔ عرقوں کی خوشبو زائل نہ ہو۔ اگلے روز مشک و عنبر ہر ایک دو ماشہ لے کر ۔ لی باندھ کر نیچے کے منہ میں رکھیں اور عرق کشید کر لیں۔

مقدار خوراک: چار چار تولہ عرق تنہا یا شربت سیب میں ملا کر پئیں۔

عرق گلاب

یہ عرق دل۔ دماغ اور معدے کو قوت دیتا ہے۔ خفقان اور غشی کو دُور کرنے میں مفید ہے۔ گرمی سے تسکین دیتا ہے۔ اجزاء

گل سرخ تازہ خوشبودار ...... ایک پاؤ

پانی .... چار سیر

دو روز تک پانی میں بھگو کر رکھ دیں۔ ازاں بعد عرق کشید کر لیں۔ اگر عرق کو دو آتشہ کرنا ہو تو بجائے پانی کے عرق گلاب ملا لیں۔

مقدار خوراک: پانچ تولہ عرق ہمراہ دو تولہ شربت انار استعمال کریں۔

عرق ماء الجبن

یہ عرق امراض سوداوی کے بعد بطور تنقیہ کے استعمال کیا جاتا ہے۔
خون کو صاف کرتا ہے۔ دل کو فرحت دیتا ہے اور تقویت پیدا کرتا ہے اجزا
چھیچھی بوٹی آدھ سیر۔ پوست ہلیلہ زرد کابلی و سیاہ۔ برگ نیم۔ برگ کاسنی
پوست درخت نیم مغز تخم نیم۔ گل بجبیا۔ گاؤزبان۔ تخم کاسنی۔ بیخ کاسنی۔ ہرن
کھری بوٹی۔ مغز تخم املی۔ مغز تخم آملہ مقشر۔ دھنیا خشک پوست درخت مولسری
گلوئے سبز ہر ایک ایک تولہ

علاوہ ازیں ادویات ذیل شامل کریں:۔
شاہترا۔ چرائتہ۔ سرپھوکہ۔ برگ مہندی۔ برادہ شیشم۔ برادہ صندل سُرخ
و سفید۔ مکوہ خشک۔ پوست بیخ جھڑبری۔ پوست بیخ پیٹر۔ گنے کی جڑ۔ برگ
چنبیلی۔ برادہ آبنوس۔ عناب . . . ہر ایک پانچ تولہ
مغز املتاس . . . . . . آدھ سیر
ماء الجبین . . . . پانچ سیر

سب خشک دواؤں کو سولہ گنا پانی میں رات بھر بھگو کر صبح ماء الجبین اضافہ
کر کے عرق کشید کر لیں جو سب کا نصف وزن ہوگا۔

مقدار خوراک: چھ تولہ عرق میں شربت عناب دو تولہ ملا کر استعمال
کریں۔

عرق ماءاللحم چوب چینی

یہ عرق مقوی اعضائے رئیسہ ہے جسم کو قوت دیتا اور فربہ کرتا ہے۔ گردوں اور مثانے کو طاقتور بناتا ہے ریاح کو خارج کرتا ہے درد جوڑ اور مرض آتشک کو دُور کرنے میں سریع الاثر ہے۔ اجزا یہ ہیں:۔

گل گاؤزبان۔ بادرنجبویہ۔ بالچھڑ . . . . . ہر ایک دو تولہ

چوب چینی . . . . بائیس تولہ

لونگ۔ دارچینی الائچی کلاں۔ جائفل۔ جاوتری۔ بادیان۔ بادیان ختائی بہمن سرخ و سفید۔ عشبہ مغربی۔ فرنجمشک۔ تخم ہیلون۔ عود عراقی۔ بوزیدان۔ عنبر مشک۔ زعفران مصطگی . . . . ہر ایک نو ماشہ

گوشت بھیڑ۔ گوشت مرغ۔ گوشت کبوتر جنگلی . . ہر ایک پنے دو سیر

کنجشک نر . . . . پچاس عدد

عرق بادرنجبویہ۔ عرق بید مشک عرق گلاب . . ہر ایک چار سیر

عرق گاؤزبان۔ عرق بہار . . . . . . ہر ایک چار سیر

سادہ پانی . . . . پانچ سیر

پہلے چاروں گوشتوں کو عرق اور پانی میں پکا کر ان کا عرق سولہ سیر کشید کرلیں۔ اب اس کشید شدہ عرق میں دوائیں بھگو دیں رات بھر رکھ کر اگلے روز عرق کشید کرلیں اور دوبارہ عرق کشید کرتے وقت مشک۔ زعفران اور عنبر کی پوٹلی باندھ کر نیچے والے منہ میں رکھ دیں۔

مقدار خوراک : پانچ تولہ عرق اور شربت عناب ایک تولہ ملا کر پئیں۔
ایک ضروری ہدایت : ماء اللحم اُس عرق کو کہتے ہیں جو صرف گوشت یا گوشت کے ساتھ دوسری دوائیں شامل کر کے بطریق عرق کشید کیا جاتا ہے ماء اللحم کچے گوشت سے ہرگز نہیں کشید کرنا چاہئے کیونکہ اس طرح عرق بدبودار نکلتا ہے اور نہ ہی گوشت کو بریاں کرنا چاہئے کیونکہ ایسا کرنے سے گوشت کی قوت کسی قدر زائل ہو جاتی ہے۔ لہٰذا گوشت کو پہلے ظرف سربستہ میں بطور یخنی کے پکائیں جب خوب پختہ ہو جائے ویسے ہی سربستہ سرد کر کے صرف اسی کا یا دُوسری ادویہ میں شامل کر کے عرق کشید کریں۔

عرق مرکب مصفی خون

اس عرق کے استعمال سے خون صاف ہوتا ہے۔ پھوڑے پھنسیاں دُور ہو جاتی ہیں۔ ہر ایک مرض فساد خون میں مفید ہے۔ اجزاء :۔
برگ نیم۔ پوست نیم۔ پوست بکائن۔ برگ بکائن۔ پوست کچنار۔ پوست مولسری۔ دودھی خورد۔ برگ بھنگرہ سیاہ۔ برگ جوانسہ۔ پوست گولر۔ برگ منڈی۔ برگ مہندی۔ شاہترہ۔ سرپھوکا۔ دھمایا۔ چوب بجیسار۔ گل نیلوفر۔ برادہ صندل سرخ وسفید۔ گل سرخ۔ دھنیا خشک۔ تخم کاسنی۔ بیخ کاسنی۔ مجیٹھ۔ برگ بید ساده۔ برادہ چوب شیشم . . . . . ہر ایک دس تولہ
ان جملہ اشیاء کو ایک بڑے دیگچے میں سولہ حصہ پانی کے اندر بھگو کر رکھیں اور صبح عرق کشید کریں جو اس پانی کا نصف ہو۔

عرق مطبوخ

یہ عرق امراض آتشک۔ گنٹھیا۔ خارش۔ فسادِ خون کے لئے مفید ہے بطور تنقیہ کے بھی استعمال ہوتا ہے مصفی خون ہے۔ اجزائے ذیل سے تیار ہوتا ہے۔

پوست درخت نیم۔ پوست درخت کچنال۔ بیخ حنظل۔ اندرائن کی جڑ۔ ببول کی پھلی۔ کشائی خورد معہ برگ و بار۔ پُرانا گڑ۔ . . . ہر ایک دس تولہ

اِن سب ادویات کو تین سیر پانی میں رات بھر بھگوئے رکھیں۔ صبح آگ پر جوش دیں جب پانی ایک سیر رہ جائے تو اسے چھان لیں اور بوتل میں بھر کر رکھ لیں۔ یہ سات خوراک ہیں۔

ایک خوراک صبح کے وقت پی لیں۔ اس سے اسہال آئیں گے۔ درد کے لئے عرق بادیان نیم گرم کر کے پینا چاہئے۔ دست آجانے کے بعد دوپہر گذر جانے پر کھچڑی بہت نرم سی اور دال مونگ کھالیں۔ لیکن اگر پیچش محسوس کریں تو دوا کا استعمال بند کر دیں۔ اور بجائے اس کے لعاب بہیدانہ تین ماشہ اور لعاب ریشہ خطمی پانچ ماشہ پانی میں نکال کر اس میں دو تولہ مصری ڈال کر پی لیں۔

عرق ملیریا

یہ عرق ملیریا بخار کے واسطے بہت ہی مفید ہے۔ خواہ کس قدر پرانا ملیریا بخار ہو اسے دُور کر دیتا ہے۔

اجزا یہ ہیں :-

گوبال بوٹی۔سہدیوی بوٹی۔ ہزار دانی بوٹی۔ برگ کرنجوہ۔گلو سبز۔کونپل درخت نیم۔برگ تلسی معہ شاخ۔گل سرخ ملٹھی۔ خاکسی۔ شاہترہ۔چرائتہ۔

ہرایک ایک پاؤ

بادیان۔ سناکی . . . . . . ہرایک ایک سیر

ان سب اجزا کو سولہ گنا پانی میں بھگو رکھیں۔ اور صبح عرق کشید کر لیں۔ جو اس پانی کا نصف ہونا چاہیئے۔خوراک پانچ تولہ دن میں تین بار۔

عرق مکو

یہ عرق ورم جگر اور حرارتِ جگر کو بہت فائدہ دیتا ہے۔ اجزاء :-

مکو خشک . . . . . . ایک پاؤ

پانی . . . . . . چار سیر

رات کو بھگو کر رکھیں۔ صبح عرق کشید کریں۔

خوراک : دس تولہ تنہا یا کسی دوا کے ساتھ استعمال کریں۔

عرق منڈی

یہ عرق خون صاف کرتا ہے۔ آشوب چشم دُور کرتا ہے۔ دل کے لئے فرحت بخش اور مقوی ہے۔ خون صالح بڑھاتا ہے۔ اجزاء

گل منڈی بوٹی . . . . . . ایک پاؤ

پانی ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ چار سیر
رات بھر بھگوئے رکھیں۔ صبح عرق تیار کر لیں۔
خوراک: عرق دس تولہ ہمراہ شربت عناب دو تولہ استعمال کریں۔

عرق موم

یہ عرق درد سینہ اور ہر ایک قسم کی چوٹ کے درد کو دور کرتا ہے۔ گنٹھیا کے درد کو بھی مفید ہے۔ اسے روغن موم بھی کہتے ہیں۔ معدے کی سختی کو نرم کرتا ہے

اجزا یہ ہیں:۔

موم خام ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ایک سیر
نمک دریگ پختہ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ہر ایک آدھ سیر

نمک کو باریک پیس لیں اور ایک مٹی کے گھڑے میں رکھ کر گل حکمت کر لیں۔ دوسرا گھڑا اس کے منہ سے ملا دیں اور ارد کے آٹے سے خوب مضبوط کر کے اوپر والے گھڑے کے پہلو میں ایک سوراخ کر کے ایک نلکی لگا دیں ازاں بعد دواؤں والے گھڑے کو ٹیڑھا کر کے چولھے پر چڑھا دیں اور نیچے آگ روشن کر دیں۔ اب اس نلکی کو بوتل کے منہ میں ڈال کر بوتل کو ٹھنڈے پانی کے اندر رکھ دیں اور عرق کشید کر لیں۔ یہی عرق موم بھی ہے اور روغن موم بھی۔

عرق نیلوفر

یہ عرق گرمی سے تسکین دیتا ہے۔ پیاس روکتا ہے۔ دل میں قوت اور

فرحت پیدا کرتا ہے۔ اجزا یہ ہیں :-

گل نیلوفر تازہ . . . . . سوا سیر

پانی . . . . بیس سیر

رات کو بھگو رکھیں۔ صبح عرق کشید کر لیں۔

مقدار خوراک : دس تولہ عرق خواہ تنہا یا کسی دوائی کے ساتھ پئیں۔

عرق نزلہ

یہ عرق نزلہ و زکام کو مفید ہے۔ اجزا یہ ہیں :-

گل بنفشہ۔ عناب۔ سپستان۔ تخم خطمی و خبازی و گل نیلو فر۔ ہر ایک پانچ تولہ

بہیدانہ . . . . اڑھائی تولہ

سبوس گندم . . . . ساڑھے چھ چھٹانک

جملہ اشیا کو سولہ حصہ پانی میں بھگو کر رات بھر رکھیں۔ صبح عرق کشید کر لیں۔

خوراک : عرق دس تولہ ہمراہ شربت صدر دو تولہ استعمال کریں۔

عرق نانخواہ خاص

یہ عرق تلی کی سختی کو دور کرتا ہے۔ شکم کی گرانی اور نفخ کو توڑتا ہے اور ریاح کو خارج کر کے طبیعت میں آرام و سکون پیدا کر دیتا ہے۔ اجزا یہ ہیں :-

اجوائن . . . . سوا سیر

سونف . . . . ایک پاؤ

بچھ . . . . دس تولہ
عقرقرحا . . . . پونے دو تولہ
نک چھکنی . . . . دس ماشہ

ان جملہ اشیاء کو رات بھر سولہ حصہ پانی میں بھگو کر رکھ دیں اور صبح عرق کشید کریں۔ آٹھ تولہ کھانا کھانے کے بعد پیا کریں۔

عرق نعناع

یہ عرق ہاضم ہے۔ بھوک بڑھاتا ہے۔ ہیضہ اور تخمہ کو دور کرتا ہے۔
اجزائے ذیل سے تیار ہوتا ہے:۔

پودینہ سبز . . . . سوا سیر
پانی . . . . بیس سیر

رات کو بھگو کر صبح دس سیر عرق کشید کر لیں اور پانچ تولہ عرق استعمال کریں

عرق ہاضوم

یہ عرق معدے کے واسطے مقوی ہے بھوک لگاتا ہے جسم میں توانائی پیدا کرتا ہے۔ جگر اور تلی کی جملہ شکایتوں کو رفع کرتا ہے۔ بہت صحت بخش اور مفید عرق ہے۔ اجزا یہ ہیں:۔

چھال کیکر . . . . پانچ سیر
کشمش وگڑ . . . . ہر ایک اڑھائی سیر

لہسن . . . . ایک پوتھ

لونگ . . . . چھ تولہ

صندل سفید . . . . گیارہ ماشہ

بیخ بنفشہ ۔ ناگرموتھ . . . . ہرایک نو ماشہ

پوست ترنج ۔ خس . . . . ہرایک دو تولہ

دانہ الائچی کلاں . . . . . اڑھائی تولہ

زعفران . . . . چھ ماشہ

عنبر . . . . تین ماشہ

بہمن سرخ و سفید ثنقاقل مصری ۔ تیزپات ۔ دارچینی ۔ گل گاؤزبان

جائفل ۔ جاوتری ۔ عود ۔ اگر . . . ہرایک ایک تولہ

عنبر و زعفران کے سوائے جملہ ادویات کو آٹھ حصہ پانی میں بھگو دیں اور جس برتن میں بھگوئیں اسے گڑھا کھود کر زمین کے اندر ایک ہفتہ تک دبا دیں اور پھر نکال کر جس قدر پانی پہلے ڈالا گیا تھا اسی قدر اور ڈال کر عرق کشید کریں اور عرق کشید کرتے وقت زعفران اور عنبر کی پوٹلی باندھ کر نیچے منہ میں رکھ دیں تاکہ عرق کے قطرات اس سے ہو کر گذریں۔

مقدار خوراک: پانچ تولہ عرق کھانے کے بعد استعمال کریں۔

عرق ہلیلہ

یہ عرق مرض کابوس میں بہت مفید ہے۔ اجزا یہ ہیں :-

اسطوخودوس ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ بارہ تولہ
دھنیا خشک ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ تین پاؤ
پوست ہلیلہ زرد ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ایک سیر
گل سرخ و گاؤزبان ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ہر ایک دس تولہ
مویز منقی۔ ہلیلہ سیاہ۔ پوست بہیڑہ آملہ مقشر ہر ایک بیس تولہ
اگر ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ چار تولہ

جملہ اشیا کو سولہ حصہ پانی میں چار روز تک بھگوئے رکھیں۔ ازاں بعد اس کا عرق کشید کرلیں۔ جو اس کا نصف ہو۔ دس تولہ عرق صبح و شام استعمال میں لائیں

عرق ہرا بھرا

یہ عرق پھیپھڑوں کی کمزوری کو دور کرتا ہے۔ اور اعضائے رئیسہ کو قوت دیکر مریض میں نئی جان ڈال دیتا ہے۔ دل کی دھڑکن۔ سل اور دق کے لئے بہت نافع ہے۔ اجزاء

دھنیا دھماسہ۔ صندل سرخ۔ ناگرموتھا۔ پوست نیم۔ منڈی۔ ڈوڈہ پوست کاسنی کی جڑ۔ گلو سبز۔ خس۔ پدماکھ۔ تلسی کے بیج۔ الائچی خورد۔ شاہترا۔ ملٹھی۔ گل نیلوفر تخم کاسنی۔ مغز کدو۔ گنے کی جڑ۔ جوانسہ کی جڑ۔ بہیڑہ ہر ایک ایک تولہ

ان سب ادویات کو کوٹ کر رات بھر سولہ گنا پانی میں بھگو رکھیں۔ صبح کو نصف عرق کشید کریں۔ چھ تولہ عرق میں شربت نیلوفر دو تولہ ملا کر پئیں۔

(تمام شد)

شربت سازی

رشیدہ قربان گورداسپوری

جملہ حقوق محفوظ

○

چوتھا ایڈیشن

○

قیمت علاوہ محصولڈاک تین روپے

ناشران

اردو ہاؤس تاجرانِ کتب گجرات

مطبوعہ

پنجاب الیکٹرک پریس گجرات

مندرجات

سخنہائے گفتنی ۷

شربت سازی ۱۵

شربت کی تعریف ۱۸

شربت کی اقسام ۱۹

شربت سازی کے اصول . . . ۲۰

تازہ اور خشک پھلوں کا شربت ۲۳

شربت میں شہد یا ترنجبین ملانا ۲۵

چند ضروری ہدایات . . . ۲۸

شربت کو محفوظ رکھنا . . . ۳۲

شربت اکبر شاہی ۳۴

شربت انار شیریں و ترش . ۳۶

شربت انجبار ۳۷

شربت انگور شیریں و ترش . . ۳۹

شربت اناناس ۴۰

شربت اعجاز ۴۱

شربت انجیر ۴۲

شربت امرود ۴۳

شربت املی - شربت آلو بخارا ۴۴

شربت آلو بالو ۴۵

شربت الائچی خورد ۴۶

شربت اسطوخودوس ۴۷

شربت افسنتین ۴۸

شربت اسبغول - شربت ابریشم ۴۹

شربت آم ۵۰

شربت ارزانی ۵۱

شربت بنفشہ ۵۳

شربت بادام ۵۴

شربت بزوری حار بارد و معتدل ۵۵

شربت بہی ۵۶

شربت برگ ترنج و بادرنجبویہ ۵۷

شربت پودینہ ۵۸

شربت پیاز دشتی ۵۹

شربت توت سیاہ و جامن ۶۰

شربت حب الآس ۶۱

شربت حماض - شربت حرمل . ۶۲

شربت حنظل ۶۳

شربت حلیمہ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۶۴

شربت خبث الحدید ۔ ۔ ۔ ۶۵

شربت خشخاش ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۶۶

شربت خارخسک ۔شربت دینار ۶۸

شربت دارچینی ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۶۹

شربت رس بھری ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۷۰

شربت ریوند ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۷۱

شربت روح افزا ۔ ۔ ۔ ۔ ۷۲

شربت زوفا سادہ ومرکب ۔ ۷۳

شربت سنا ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۷۴

شربت سیب ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۷۵

شربت سلویا ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۷۶

شربت سپستان ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۷۷

شربت سوزاک ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۷۸

شربت سنکھیا ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۷۹

شربت سنگ گردہ ومثانہ ۸۰

سکنجبین سادہ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۸۱

سکنجبین خشک وعنابی ۔ ۔ ۔ ۸۲

سکنجبین بزوری معتدل ۔ ۔ ۔ ۸۳

سکنجبین لیموں ورمانی ۔ ۔ ۔ ۸۴

سکنجبین افتیمونی وکاسنی ۔ ۔ ۸۵

سکنجبین افیونی ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۸۶

شربت شفا ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۸۶

شربت شاہترا ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۸۷

شربت صندل ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۸۹

شربت صدر ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۹۰

شربت عشبہ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۹۱

شربت عسل ۔شربت فالسہ ۔ ۔ ۹۲

شربت فریادرس ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۹۳

شربت فواکہ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۹۴

شربت فولاد ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۹۵

شربت فولاد جامنی ۔ ۔ ۔ ۹۷

شربت فاسفورس ۔ ۔ ۔ ۔ ۹۸

شربت کیوڑہ ۔شربت کافور ۹۹

شربت کاسنی ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۱۰۰

شربت کپاس ۔شربت کوثث ۱۰۱

شربت گلو ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۱۰۲

شربت گڑاصل ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۱۰۳

شربت گاؤزبان ۔ ۔ ۔ ۔ ۱۰۴
شربت گلاب ۔ ۔ ۔ ۔ ۱۰۵
شربت گڑ ۔ شربت لیموں ۱۰۶
شربت لوکاٹ ۔ شربت مفرح القلوب ۱۰۷
شربت مسہل ۔ ۔ ۔ ۔ ۱۰۹
شربت مشک عنبر ۔ شربت مویز ۱۱۰
شربت منضج ۔ ۔ ۔ ۔ ۱۱۱
شربت محافظ المفال ۔ ۔ ۔ ۱۱۳
شربت ملٹھی ۔ شربت مصفی ۔ ۱۱۴
شربت نیلوفر ۔ ۔ ۔ ۔ ۱۱۵
شربت نارنج ۔ شربت سیلون ۱۱۶
دیاکوزہ ۔ ۔ ۔ ۔ ۱۱۷
روح کیوڑہ ۔ صندل ۔ ریحان ۔ ۱۱۸
اورنج سکویش ۔ ۔ ۔ ۔ ۱۲۳
مینگو سکویش ۔ ۔ ۔ ۔ ۱۲۷
لیمن سکویش ۔ ۔ ۔ ۔ ۱۲۸
لیمن بارلے ۔ ۔ ۔ ۔ ۱۳۰
انگور اور جامن کا سکویش ۔ ۔ ۱۳۲
کارڈیل ۔ لائم جوس کارڈیل ۱۳۳
لائم جوس کارڈیل انگریزی ٹائپ ۱۳۵
جدید مشروبات ۔ ۔ ۔ ۔ ۱۳۶
مصنوعی لیمن سکویش ۔ ۔ ۔ ۱۳۷
طلسمی شربت ۔ ۔ ۔ ۔ ۱۳۸
شربت سنگترہ کا پاؤڈر ۔ ۔ ۔ ۱۳۹
سوڈا واٹر کا پوڈر ۔ ۔ ۔ ۔ ۱۴۰
فروٹ سالٹ ۔ ۔ ۔ ۔ ۱۴۱
گرائپ واٹر ۔ ۔ ۔ ۔ ۱۴۲
لائم واٹر ۔ آب حیات ۔ ۔ ۱۴۳
بغیر مشین کے آئس کریم بنانا ۔ ۱۴۹
سادہ دودھ کی آئس کریم ۔ ۔ ۱۵۰
برف کی قفلیاں ۔ ۔ ۔ ۔ ۱۵۱
آئس کریم کا عام کاروبار ۔ ۔ ۱۵۲
دو آنے اور چار آنے والی قفلیاں ۱۵۳
انڈے کی آئس کریم ۔ ۔ ۔ ۱۵۵
فالودہ ۔ شیر فالودہ ۔ ۔ ۔ ۱۵۹
فالودے کے اُدلے یا مچھلیاں ۱۶۰
ستو ۔ چاول کے ستو ۔ ۔ ۔ ۱۶۲
گیہوں اور جو کے ستو ۔ سردائی ۱۶۳

کانجی ۱۶۴
ٹماٹروں کا رس ۔ کچے آم کا رس ۱۶۵
تربوز کا رس ۔ کدو کا رس ۔۔ ۱۶۶
جوارین یا گگڑی کا رس ۔ گنے کا رس ۱۶۷
دہی کی لسی ۱۶۹
دودھ کی لسی ۱۷۱
عرقیات ۔ قرع انبیق .. ۱۷۵
دیگ بھبکہ ۱۷۷
عرق کشید کرنے کے طریقے اور آلات ۱۷۸
چند ہدایات ۱۸۴
عرق اناس مرکب و سادہ ۔ ۱۸۵
عرق اجوائن ۔ عرق افسنتین ۔ ۱۸۶
عرق اسطوخودوس ۱۸۷
عرق الائچی ۔ عرق بہار .. ۱۸۸
عرق بادیان ۔ عرق بید سادہ ۱۸۹
عرق بید مشک و برنجاسف مرکب ۱۹۰
عرق پان ۔ عرق پودینہ .. ۱۹۱
عرق چوب چینی ۱۹۲
عرق شیر مرکب ۱۹۳
عرق عجیب ۱۹۴
عرق عنبر ۱۹۵
عرق قرنفل ۱۹۶
عرق کافور ۱۹۷
عرق گاؤزبان عنبری ۔ عرق گلاب ۱۹۸
عرق ماء الجبن ۱۹۹
عرق ماء اللحم چوب چینی .. ۱۰۰
عرق مرکب مصفی خون ... ۲۰۱
عرق مطبوخ ۔ عرق بلبریا .. ۲۰۲
عرق مکو ۔ عرق منڈی ... ۲۰۳
عرق موم ۔ عرق نیلوفر .. ۲۰۴
عرق نزلہ ۲۰۵
عرق نانخواہ خاص ۲۰۵
عرق نعناع ۲۰۶
عرق ہاضوم ۲۰۶
عرق ہلیلہ ۲۰۷
عرق ہرا بھرا ۲۰۸

سخنہائے گفتنی

اُٹھو وگرنہ حشر نہیں ہوگا پھر کبھی
دوڑو زمانہ چال قیامت کی چل گیا

اقصائے عالم کی وادیٔ عریض و بسیط میں فنونِ لطیفہ کے بیشمار جواہر پارے بکھرے پڑے ہیں۔ اور وقتاً فوقتاً اہلِ بصیرت کی نگاہِ انتخاب ان میں سے کسی ایک کو اُٹھا کر اپنی زندگی کا طرۂ امتیاز بنالیتی ہے۔ فن کار جب اپنے غور و تدبر سے نتائج کو رد براہ لاکر ایک دلفریب انداز میں منظرِ عام پر لاتا ہے تو اہلِ نظر اس کے قدموں پر حسنِ عقیدت کے پھول نچھاور کرنے پر مجبور ہو جاتے ہیں۔

اِنسانی طبع جدت پسند واقع ہوئی ہے اور ہر جدت طرازی کی طرف راغب ہوجانا اِنسانی فطرت کا تقاضا ہے۔ یہی وجہ ہے کہ جدّت طراز ہستیاں دُنیا میں ہمیشہ لیلیٰ کامرانی سے ہمکنار رہی ہیں۔ فن کی طرف سے توجہ کا ہٹ جانا

انسانی زندگی کے رجحان اور رنگ و بو کی موت پر دلالت کرتا ہے۔ ہر جدت میں ایک تحرک کا راز پنہاں ہوتا ہے اور حرکت کا نام ہی زندگی ہے۔ جمود اور خاموشی موت کے عنوانات ہیں۔ باری تعالیٰ نے انسانی دل و دماغ کو فہم و فراست اور عقل سلیم سے زینت بخشی ہے کہ وہ ان طاقتوں کو بروئے کار لا کر اپنے ہم نوعوں کی بہبودی کا سامان مہیا کرے۔

صنعت و حرفت مدارِ زندگی ہیں۔ اور کمال صنعت انسانی زندگی کی روح ہے۔ صنعت سے انسانی زندگیاں ایک تابندگی حاصل کرتی ہیں۔ اور عقل و شعور کے جواہر پارے نمایاں ہو کر تفریحات و تلمیحات کے سامان مہیا کرتے ہیں۔ اگر انسانی نگاہیں بیکاری اور تساہل کے خزف ریزوں سے ہٹ کر فن اور صنعت کے گوہرانِ آبدار کو انتخاب کریں۔ تو منفعتِ زندگی سے بہرہ اندوز ہو سکتی ہیں اور تکمیلِ زندگی کی تشنگی باقی نہیں رہتی۔

اب برصغیر ہند و پاکستان کے اکناف و اطراف میں آزادی کے ترانے گائے جا رہے ہیں۔ غلامی کی نظر فریب زنجیریں جن کے چھناکوں سے غلامانہ ذہنیتیں وجد میں آیا کرتی تھیں، وہ زنجیریں اب پارہ پارہ ہو چکی ہیں۔ مغربی رامشگروں کے نغمے اب خوابِ پارینہ ہو گئے ہیں ساحرالموطن نے جو غفلت اور جمود کرنے والے برگِ حشیش کھلا کر ہر کہ و مہ کو مدہوش بنا رکھا تھا۔ اب وہ جمود ٹوٹ گیا۔ اقوام کی ذہنیتیں بیدار ہو گئیں لیکن انقلابی بحران کے اثر سے ابھی تک زمانے کی نبضیں دھڑک رہی ہیں۔ ہر فردِ قوم پر ایک انتشار سا چھا رہا ہے۔ ضرورت ہے کہ اس وقت ملک کے راہبر اور مصلحینِ قوم اٹھیں اور قوم کو مختلف پروگراموں کے تحت

جادۂ ترقی پر گامزن ہونے کی تلقین کریں۔ اس امر کی شدید ضرورت ہے کہ اہلِ وطن اب آزاد قوموں کے نقش قدم پر چل کر صنعت وحرفت کو اپنائیں کیونکہ اقوام اور ممالک کی بہبودی کا راز صنعت وحرفت کے اپنانے ہی میں مضمر ہے۔

مجھے امید ہے اور میں بڑے وثوق سے کہتی ہوں۔ کہ تمام بہنیں اور بھائی اس امر میں مجھ سے اتفاق کریں گے۔ کہ اس وقت ملک کے کونے کونے میں بیکاری اور افلاس کا دَور دَورہ ہے۔ اور بیشتر بے روزگار ہستیاں محض کم فہمی اور کم توجہی سے نکبت وافلاس کی ناقابل برداشت اور گھناؤنی زندگی بسر کر رہے ہیں۔ اگر یہ بیکار انسان جو نانِ شبینہ کے لئے دریوزہ گری کی لعنت میں گرفتار ہیں یا وہ مسلمان زادیاں جن کی زندگی کے سہارے مفقود ہو چکے ہیں۔ یا جن اصحاب کی گذر اوقات کے لئے آمدنی کے ذرائع بہت قلیل ہیں اگر صنعت وحرفت کی طرف متوجہ ہو کر کسی معمولی سے معمولی فن کو اپنا لیں۔ تو ان کی یہ تلخ زندگیاں خوشگوار لمحات سے مبدل ہو سکتی ہیں:-

یورپ کے شہروں اور قریوں میں جا کر دیکھئے ہر فرد جا بجا مشین کے پُرزوں کی طرح صنعت وحرفت میں بطریقِ احسن مستغرق نظر آئے گا۔ ان کی خوشحالی اور فارغ البالی کا راز ان کی اسی خوبی اور خوش اسلوبی میں پنہاں ہے۔

اب ہم نے بھی آزادی کی دُنیا میں قدم رکھا ہے۔ اس لئے ہمیں لازم ہے کہ صنعت وحرفت کی کاوشوں اور تگ ودو میں اغیار سے سبق حاصل

کریں۔

شربت سازی کوئی معمولی فن نہیں ہے۔ لیکن اہل ذوق کی کم نگاہی کی وجہ سے اس صنعت کو ہمارے ملک میں کوئی نمایاں حیثیت حاصل نہ ہو سکی۔ اور موجودہ صورت میں جن لوگوں نے اس فن کو اپنے ہاتھ میں لے رکھا ہے وہ اس کے معیاری اصولوں سے نابلد ہیں یا بے توجہی سے اس کے صحیح نسخوں پر کاربند نہیں ہوتے۔ اس لئے ان کے تیار کئے ہوئے شربت حقیقت میں وہ شربت نہیں ہوتے جن کا انہیں نام دیا جاتا ہے۔ ورنہ اگر ان مشروبات کو پورے نسخہ اور صحیح اصولوں سے تیار کیا جائے۔ تو وہ پُر ذائقہ اور رُوح افزا شے بن جاتی ہے کہ چند گھونٹ حلق میں اترتے ہی، دل میں سرور اور آنکھوں میں نور پیدا ہو جاتا ہے۔

مطالعہ کتب سے پتہ چلتا ہے کہ فن شربت سازی کو حکیم فیثا غورث نے ایجاد کیا اور یہ اسی بلند پایہ حکیم کی جدت طرازیوں اور کاوشوں کا نتیجہ ہے۔ جس سے آج ہم اس قدر سرور اور منفعت حاصل کر رہے ہیں۔ اس حکیم نے کہساروں اور مرغزاروں کے چکر کاٹ کر مختلف جڑی بوٹیوں کو چنا کیا اور ان کی خاصیتوں کے متعلق سالہا سال تجربے کئے پھر ان کے عرق تیار کر کے دافع تشنگی اور فرحتِ دل و دماغ کے لئے مشروبات تیار کئے بعض روایات سے پایا گیا ہے کہ حکیم بطلیموس نے اس فرحت بخش عمل کی ابتدا کی۔ اس نے ادویات کے عرق کو شیرینی میں حل کر کے اس کا قوام تیار کیا جس کو پانی میں ڈال کر جب اس کے چند گھونٹ حلق میں اتارے جاتے تھے۔ تو لذت و سرور سے پینے والے

جھوم اُٹھتے تھے۔

ہندوؤں کی اکثر کتابوں میں شربت و عرق سازی کے متعلق تذکرے پائے جاتے ہیں۔ پوتھی تیکشتھامن ہندوؤں کی ایک مستند کتاب ہے۔ اس میں مذکور ہے۔ کہ زمانۂ سلف میں ملک ٹرول کے اندر ایک بہت نامی گرامی وید دھرم پال گذرا ہے۔ جس کی شہرت کے چرچے دُور دُور تک تھے۔ کہتے ہیں کہ اس وید نے جڑی بوٹیوں سے مختلف جوشاندے تیار کئے۔ لیکن اس کی تحقیقات صرف جوشاندوں تک ہی محدود رہی اور وہ ان جوشاندوں کو کبھی کسی خاص نام سے موسوم نہ کر سکا۔ لیکن اِن جوشاندوں کی امداد سے بعد میں حکیم جالینوس نے کئی قسم کے شربت تیار کئے اور انہیں مختلف نام دے کر رائج کر دیا۔

میں نے حتی الامکان شربت سازی کے سلسلہ میں تمام جدید حکما اور صاحب علم و عمل کے مجربات کو زیرِ نظر کتاب میں بالوضاحت درج کر دیا ہے۔ اور اس فن کے ہر راز کا ہر انداز اور ہر زاویہ سے انکشاف کر کے مشروبات کی ہر صنعت سے اپنے قارئین کرام کو روشناس کرا دیا ہے۔ تاکہ اس گلستانِ مشروبات کی کوئی شق ان کی نگاہوں سے اوجھل نہ رہ سکے۔ اس کتاب کے مطالعہ سے معمولی قابلیت کا انسان بھی ایک بہترین شربت ساز بن سکتا ہے۔ اور ایک مختصر سی تجارت کا اجرا کر کے بتدریج اس تجارت کو معراجِ کمال تک پہنچا سکتا ہے۔ خواتین پردے کی چار دیواری میں بیٹھ کر اس گھریلو صنعت سے فیضیاب ہو سکتی ہیں۔ اس صنعت کو چند روپوں سے شروع کر کے لاکھوں

روپوں کی تجارت تک فروغ دیا جاسکتا ہے۔ موسم گرما میں اگر ایک معمولی لیاقت کا غریب آدمی بھی اس کام کو مستقل مزاجی سے شروع کر دے۔ تو تھوڑے ہی دنوں میں وہ اپنی محنت کے ثمرہ سے متوسط الحال زندگی بسر کرنے کے قابل بن سکتا ہے۔ اہل ثروت اس صنعت کو بڑے بڑے کارخانوں میں منتقل کر کے بڑے اعلیٰ پیمانہ پر اس سے منفعت حاصل کر سکتے ہیں۔

ملک کے اندر صنعت و حرفت کو رواج دینے کے لئے محکمہ تعلیم کے با اختیار افسران اگر اس طرف متوجہ ہوں۔ تو مدرسوں کے طلبا کو اس صنعت سے بہرہ اندوز کر کے ان کے علوم میں اضافہ کیا جاسکتا ہے۔ بلکہ ضرورت تو اس امر کی ہے۔ کہ اس صنعت کو زنانہ سکولوں میں خانہ داری کے مضمون کا ایک جزو قرار دے دیا جائے تاکہ لڑکیاں جنہوں نے کل ایک خاندان کی باگ ڈور اپنے ہاتھ میں لینی ہے وہ اس مفید صنعت سے واقف ہو جائیں جو زندگی کے ہر لمحہ میں انسانی صحت کی ممد و معاون بن سکتی ہے۔

اس مرحلہ پر چند اصولوں کا بیان غیر ضروری نہ ہوگا۔ جن سے اس صنعت کو فروغ دینے کا تعلق ہے۔

۱۔ تجارت کو فروغ دینے کے لئے مال صحیح پیمانے پر پورے نسخوں سے اور صحیح طریقے پر تیار ہونا لازمی ہے۔ کیونکہ اچھا مال بذاتِ خود اپنا اشتہار ہوتا ہے۔

۲۔ مال مصفےٰ اور جاذبِ نگاہ ہو۔ کیونکہ ایسے مال کے خریداروں میں ہمیشہ اضافہ ہوتا رہتا ہے۔

۳۔ بوتلیں صاف شفاف، لیبل خوش نما اور پیکنگ دلفریب ہونا چاہئے۔ ہر شربت کا لیبل مختلف چھاپہ خانوں سے تیار شدہ مل سکتا ہے یا حسب منشا آرٹسٹوں اور بلاک میکروں سے تیار کرایا جا سکتا ہے۔

دراصل یہ معمولی سے حجابات ہیں جو کسی کام کو شروع کرنے سے پہلے ہر صنعت پر پڑے ہوئے نظر آتے ہیں۔ لیکن جب انسانی ہاتھ حرکت میں آتے ہیں تو وہ خود بخود حل ہو جاتے ہیں اور حقیقت آشکارہ ہوتی چلی جاتی ہے صرف تحرک کی ضرورت ہے۔ آپ ہرگز اس سوچ ہی میں زندگی کے بیش قیمت ایام نہ صرف کر دیجئے کہ کونسا کاروبار شروع کیا جائے۔ پروفیسر ہنری وان ڈائک کیا خوب فرماتے ہیں۔

"نوجوانوں کو میرا مشورہ یہی ہے کہ وہ اس انتظار میں نہ رہیں۔ کہ کونسا کام یا کونسا طریقہ سب سے اچھا ہے بلکہ انہیں اپنا قدم آگے بڑھانا چاہئے۔ اور فوراً کوئی کام شروع کر دینا چاہئے۔ انہیں وہ راستہ اختیار کرنا چاہئے۔ جو منزلِ مقصود کی طرف جاتا ہے۔ آدمی کو سوچنے سے اس قدر تجربہ حاصل نہیں ہوتا۔ جس قدر کہ عملی کاروائی سے"۔

ڈاکٹر ٹامس آرسلا ئسر کی رائے بھی کیا ہی خوب ہے وہ فرماتے ہیں۔

"سوال یہ نہیں کہ میں کیا کرنا چاہتا ہوں بلکہ یہ ہے۔ کہ مجھے جیسا کہ میں ہوں۔ اپنی ذات سے کیا کام لینا چاہئے"۔

بہت سے آدمی زندگی کی جد و جہد میں ناکام رہتے ہیں۔ اس لئے کہ ان کی سیرت۔ قابلیت یا سرگرمی کے ضروری اوصاف سے عاری ہے

یا وہ دنیا کی جدوجہد سے بوجہ احسن عہدہ برآ ہونا نہیں چاہتے۔ بلکہ اُن کے دل میں استقلال کا وہ جذبہ نہیں ہوتا جس پر انسان کی کامیابی کا انحصار ہے۔ جو شخص ایک جگہ چھوڑ کر دُوسری جگہ اختیار کرتا ہے اپنے پیشے کے متعلق شک و شبہ میں رہتا ہے۔ اور اپنے مزاج کی تبدیلی کے ساتھ اپنے خیالات اور معیارِ زیست بھی پست کر دیتا ہے وہ ناکامی اور مایوسی کو بلاوا دیتا ہے چونکہ اُسے اپنی ذات پر اعتماد نہیں ہوتا۔ اس لئے لوگ بھی اُس پر اعتماد نہیں کرتے۔ انسان کو کسی مقام پر بھی مایوس نہیں ہونا چاہیئے اور کسی بڑے سے بڑے کام میں بھی ہاتھ ڈالنے سے ہچکچانا نہیں چاہیئے ؎

بیٹھے تھے ساکنانِ قفس یونہی نا امید
اُڑنے لگے تو طاقتِ پرواز آ گئی

مجھے امیدِ واثق ہے کہ ناظرینِ کرام اس صنعتِ شربت سازی کو اپنا کر نہ صرف اپنے لئے ہی ذریعہ روزگار مہیا کریں گے۔ بلکہ دیگر ابنائے وطن کے لئے ایک راہنما ہونے کا فخر حاصل کریں گے۔ تاریخ کے اوراق شاہد ہیں کہ جس کسی نے ذرا ہمت سے کام لیا وہ ہی کامیاب و کامران رہا۔

یاد رکھئے ہمیشہ محنت اور استقلال سے ہی ہر فرد اور ہر قوم کے دن پھرا کرتے ہیں۔ ہاتھ پر ہاتھ دھرے رہنا اور یونہی تقدیر کو کوسنا روا نہیں ؎

صرف رو لینے سے قوموں کے نہیں پھرتے ہیں دن
خوں فشانی بھی ہے لازم اشک افشانی کے ساتھ

○

شربت سازی

اِنسانی لوازماتِ نوشیدنی میں شربت کو بھی ایک خاص مقام حاصل ہے۔ اِس کے استعمال سے دل ودماغ میں فرحت پیدا ہوتی ہے۔ اور جب انواع واقسام کے پھلوں سے تیار کیا جاتا ہے تو باعثِ تقویت دطراوت بنتا ہے۔ شربت بیماری ہی میں نہیں بلکہ صحت وتندرستی میں بھی استعمال کیا جاتا ہے۔ اطبا مختلف بیماریوں میں مختلف قسم کے شربت استعمال کراتے ہیں۔

شربت موسمِ گرما میں اک نعمتِ خصوصی تصور کیا جاتا ہے۔ شدتِ گرما کی حرارت سے پژمردہ دل ودماغ اس میں فردوسی آسائشیں پاتے ہیں اِس موسم میں شربت کا نام سنتے ہی دل میں ایک طراوت آمیز سکون پیدا ہونے لگتا ہے۔ مشروبات میں شربت کا رواج عام ہے۔ پان سگریٹ کی دکانوں پر ہوٹلوں میں اور راہگذاروں میں اس کی فروخت ہوتی ہے۔ اور موسم گرما میں تو خاصی کھپت ہوتی ہے۔ اس صنعت سے صنعت کار کافی فائدہ حاصل کر رہے ہیں۔ اور اطبا کی دکانوں پر اور مطبوں میں جو ادویاتی شربت فروخت ہوتے ہیں۔ وہ تو خاصی قیمت پاتے ہیں۔ اور منہ مانگے داموں فروخت ہوتے ہیں۔ شربت بہت پرانا اور قدیم زمانہ کے مشروبات میں سے ہے صدیوں

پہلے بھی رائج تھا اور آج بھی رائج ہے۔ بلکہ ان دنوں تو شربت سازی میں کچھ نئے نئے طریقے بھی راہ پا گئے ہیں۔ اور انہیں مختلف ناموں سے تعبیر کیا جاتا ہے۔

شربت پیش کرنے اور پینے کے بھی نئے نئے ڈھنگ نکل آئے ہیں۔ مشروب خانوں میں جب رنگین شربتوں کو بلورین خوبصورت گلاسوں میں پیش کیا جاتا ہے۔ اور اس میں سے خوشبو کی لپٹیں دل و دماغ پر روح افزا اثرات ڈالتی ہیں اور طبیعت ایک سرور آمیز بشاشت محسوس کرنے لگتی ہے۔
برفیلے شربت کے گلاسوں کو پینے کے بھی انوکھے ڈھنگ ہیں۔ گلاس کے اندر ایک نلکی رکھ دی جاتی ہے تاکہ پیتے وقت برف کے خنک اثرات دانتوں کو نقصان نہ دیں۔ اور برفیلے شربت کے سرور اور ذائقہ میں یہ خنکی سدراہ نہ ہو۔

الغرض شربت وہ مشروب شیریں ہے جو ہر سال نئے انداز سے ہمارے سامنے آتا ہے۔

شربت کی تعریف

شربت عربی زبان کے لفظ شَرَبَ سے مشتق ہے اور پینے والی شے پر بولا جاتا ہے۔ اہلِ طب کے نزدیک شربت سے مراد وہ شیریں اور سیال مرکب ہے جو کسی پھل کے رس یا قندِ سفید کی ملاوٹ سے تیار کیا گیا ہو۔ اور پیاس بجھانے کے واسطے نوش کیا جائے۔

عام اصطلاحی معنوں میں بھی شربت: وہ شیریں رقیق سیال ہے جو چینی۔ شہد یا گُڑ کو پانی میں حل کر کے تیار کیا جاتا ہے خواہ وہ کچا ہی استعمال میں لایا جائے۔ یا آگ کی حرارت سے قوام بنا کر کام میں لایا جائے۔ بہر حال وہ دونو صُورتوں میں شربت ہی کہلاتا ہے۔ لیکن اطبا کے نزدیک وہ بہترین شربت ہے جو پھلوں کے رس یا ادویات کے جوشاندے خیساندے میں چینی ملا کر اور باقاعدہ اس کا قوام تیار کر کے بنایا جائے۔ تب یہ وہ شربت کہلانے کا مستحق ہے۔ جو جداگانہ نوعیتوں سے تیار ہو کر فرحت و سرور کا سامان بنتا ہے۔ اور مختلف امراض میں مختلف طریقوں سے استعمال میں لایا جاتا ہے۔

اقسام

یوں تو شربت کی بہت سی اقسام بتائی جاتی ہیں اور اہلِ فن نت نئی نئی اقسام کی داغ بیل ڈال کر اپنے فن کو ترقی دے رہے ہیں لیکن درحقیقت اصُولی طور پر شربت کی دو ہی اقسام ہیں :۔

۱ - ادویاتی -

۲ - پھُولوں اور پھلوں کے رس سے تیار ہونے والا -

ادویاتی شربت تو صرف امراض میں بطور دوائی کے مریضوں کو استعمال کرایا جاتا ہے۔

دوسری قسم کا شربت جدید قسم کے فارمولوں سے تیار کیا جاتا ہے جو ہر لحاظ سے قابلِ تعریف ہے۔

شربت سازی کے اصول

شربت کو جب تک اصولی طور پر تیار نہ کیا جائے وہ حقیقتاً شربت کہلانے کا مستحق نہیں ہوتا۔ نہ ہی اس کے اندر وہ صلاحیتیں و ذائقے اور وہ طاقتیں موجود ہوتی ہیں جن کا ایک شربت میں ہونا ضروری ہے اور رنگ ڈھنگ میں بھی کچھ یونہی سے ہوتے ہیں۔ گویا ان میں نہ حسن صورت پایا جاتا ہے نہ حسن سیرت۔

عموماً شربت سازوں کا قاعدہ ہے کہ شربت تیار کرنے کے لئے مقررہ وزن دوا کا لے کر پانی میں بھگو دیتے ہیں۔ اور پھر اس سے جوشاندہ بنا لیتے ہیں پھر اس میں ڈیڑھ گنا یا دو حصے قند ملا کر قوام تیار کرتے ہیں اور قوام پر دودھ کے چھینٹے مار کر میل وغیرہ کو صاف کرنے کا کام لیتے ہیں جس سے شربت میں قدرے صفائی پیدا ہو جاتی ہے۔

لیکن یہ دیکھا گیا ہے۔ کہ وہ شربت جو امراض کے لئے طبی فوائد کے زیر نظر تیار کئے جاتے ہیں۔ ان کے اوصاف ظاہرہ کی طرف چنداں توجہ نہیں دی جاتی یعنی ان کے خوشنما رنگ اور اعلیٰ خوشبو کو نظر انداز کر دیا جاتا ہے یہ شربت جو ہمارے شربت ساز جوشاندوں کے ذریعے تیار کرتے ہیں۔ ان کی رنگت گہری ہو جاتی ہے اور یہ ایک ظاہرہ نقص ہے۔ جو نگاہوں پہ اثر انداز ہوتا ہے لیکن یہی شربت اگر تھوڑے غور و فکر کے بعد تیار کیا جائے تو کئی خوبیوں اور

پسندیدگیوں کا حامل ہو سکتا ہے مثلاً ادویات کا پہلے عرق کشید کر لیا جائے اور پھر اس میں چینی کی آمیزش کی جائے تو ایسے شربت کا قوام بہت صاف و شفاف اور جاذب نگاہ ہوگا۔ اسی طرح پھولوں سے جو شربت تیار کئے جائیں ان میں بھی یہی ترکیب کارفرما ہونی چاہئے۔

شربت سازی میں ضرورت اس امر کی ہے۔ کہ شربت کی ظاہری اور باطنی اوصاف کو پورے طور پر مدنظر رکھا جائے۔ وہ دیکھنے میں بھی قابل قبول ہو اور استعمال کرنے میں بھی پورے پورے فوائد مترتب کر سکے۔

ایسے مشروبات جو خصوصیت سے تحفۂ عوام میں پیش کئے جاتے ہیں۔ جنہیں خرید کر عوام اپنی صحت و تسکین حاصل کرنا چاہتے ہیں۔ ان میں موسمی پھلوں کا رس پھولوں کے عرقیات کا خاص طور پر استعمال کیا جائے ان میں دل پسند رنگت اور خوش کن خوشبویات کو شامل کیا جائے۔

عوام میں یہ ایک غلط خیال قائم ہو چکا ہے کہ ایسنس کی آمیزش سے جو مشروبات تیار کئے جائیں وہ مضر صحت ہوتے ہیں۔ ایسا ہرگز نہیں ہوتا۔ اگر ایسنس کو اصولی طور پر استعمال میں لایا جائے تو اس میں مضرت رسانی کا شائبہ تک نہیں ہوتا۔

درحقیقت بات یہ ہے۔ کہ بعض ناواقف رنگ اور خوشبو کے لئے بعض ایسی اناپ شناپ اشیاء شربت میں شامل کر دیتے ہیں جو اس کے ذائقہ اور خوشبو پر بہت برا اثر ڈالتی ہیں مثلاً

ہارملیس فود کلر (HARMILESS FOOD COLOUR) کی بجائے

اگر تارکول سے بنے ہوئے رنگ استعمال کر لئے جائیں۔ تو اس خرابی کو ہم خود پیدا کریں گے۔ گویا اصول سے ہٹ کر جب بھی کوئی کام کیا جائے تو اس میں خامی کا پیدا ہو جانا یقینی امر ہے۔

عام طور پر شربت سازوں کو ایک اور دقت بھی پیش آتی ہے۔ وہ یہ ہے کہ جب وہ شربت تیار کرتے ہیں تو چند روز کے بعد شربت بوتل کے پیندے میں دانہ دانہ بن کر جم جاتا ہے۔ یہ خرابی شربت کے لئے بہت نقصان دہ ہے یہ نقص عموماً دو وجوہات سے پیدا ہوتا ہے۔

(۱) شکر کو وزن مقررہ سے زیادہ شامل کر دیا جانا۔

(۲) قوام کے پکانے میں کسی خامی کا رہ جانا۔

قوام کو درست رکھنے کے لئے مناسب ہے کہ شربت تیار کرتے وقت پانی کا جز قدرے زیادہ رکھا جائے اور قوام کو پورے طور پر تیار ہونے دیا جائے یعنی قوام پکتے پکتے پانی کی زیادتی کو خشک کر دے اور جب قوام پک رہا ہو تو اس میں قدرے ٹارٹارک ایسڈ یا سیٹرک ایسڈ ملا دیا جائے۔ اس ایسڈ کی ملاوٹ بھی اس نقص کو رفع کرنے میں ممد و معاون ثابت ہوتی ہے۔ اور اگر اس میں گلوکوز گو شکر کی آمیزش کر دی جائے تو اور بھی سونے پہ سہاگہ ہے۔ اس کے بعد قوام کا پھٹنا یا شربت کا دانہ دار بن جانا ہرگز ہرگز واقع نہیں ہوتا قوام بہترین صورت میں تیار ہو جاتا ہے۔ گلوکوز کا اندازہ ایک سیر شکر میں اڑھائی اونس کافی ہے۔

عموماً شربت سازی میں یہ شکایت بھی دامنگیر رہتی ہے۔ کہ شربت،

میں جالا پڑ جاتا ہے۔ اور شربت بیکار ہو جاتا ہے۔ یہ نقص تو بے احتیاطی پر ہی مبنی ہے جب صفائی کا خیال نہ رکھا جائے۔ بوتلوں کو پورے طور پر صاف نہ کیا جائے۔ انہیں باقاعدہ طور پر اسٹرلائیز نہ کریں تو ایسا ہونا یقینی ہے۔ لیکن جب ان احتیاطوں پر عمل درآمد کیا جائے تو مدتوں پڑا رہنے پر بھی شربت خراب نہیں ہوتا۔

شربت سازی کے لئے فنی اور اصولی باتوں کا زیادہ خیال رکھنا ضروری ہے اس کے متعلق ہم ضروری امورات ناظرین کے سامنے پیش کرتے ہیں۔

تازہ پھلوں کا شربت

جب تازہ پھلوں سے شربت تیار کریں تو حسب ذیل طریقہ استعمال کریں:۔

جس پھل کا شربت تیار کرنا منظور ہو اس کا رس تین پاؤ نکال لیں۔ اور ایک صاف برتن میں باحتیاط رکھ دیں۔ پھر عمدہ قسم کی دو سیر قند لے کر اس رس میں آہستہ آہستہ ملا کر حل کر لی جائے۔ ازاں بعد حسب دستور اس کا قوام تیار کر لیا جائے۔

خشک پھلوں کا شربت

لیکن جب خشک پھلوں سے شربت تیار کریں تو اس کے واسطے ضروری ہے کہ ان خشک پھلوں مثلاً فالسہ۔ املی۔ آلو بخارا کو پانی میں بھگو کر خوب

ملا جائے۔ اور اچھی طرح سے ملنے کے بعد اسے کپڑ چھان کر لیا جائے اس پانی کا اندازہ یہ ہے کہ اگر ڈیڑھ سیر پانی ہو تو اس میں ایک سیر قند کافی ہوتی ہے۔ اس مقدار سے قوام پورے طور پر تیار ہو جاتا ہے۔

وہ خشک میوہ جات شیریں جو از قسم عناب۔ انجیر۔ مویز۔ منقے کے ہوں ان کا شربت بناتے وقت انہیں پانی میں جوش دے کر چھان لینا ضروری ہے تب ان کا قوام تیار کرنے کے واسطے پانی ڈیڑھ حصہ اور چینی ایک حصہ کا اندازہ کر لیں۔ بہت عمدہ شربت تیار ہو جائے گا۔

بعض شربت خشک جڑوں۔ پھولوں اور پتوں سے بھی تیار کئے جاتے ہیں ایسے شربتوں کی تیاری میں حسب ذیل ترکیب کو عمل میں لانا چاہئے۔

جن جڑوں یا پھولوں یا پتوں کا شربت تیار کرنا منظور ہو انہیں شام کو دس گنا پانی میں بھگو دینا چاہئے اور بھگو کر کسی ایسے محفوظ مقام پر رکھ دینا چاہئے جہاں انہیں کسی نقصان کا احتمال نہ ہو انہیں اوپر سے ڈھک دیا جائے تاکہ مٹی۔ گرد و غبار یا کوئی اور شے اس پانی میں مل نہ جائے۔

صبح اس پانی کو دیگچے میں ڈال کر چولہے پر رکھ دیں اور نیچے آنچ جلا کر جوش دینا شروع کر دیں حتیٰ کہ وہ پانی تہائی حصہ کے قریب رہ جائے۔ جب پانی اس قدر خشک ہو جائے تو فوراً آگ کھینچ کر دیگچے کو چولہے سے اتار لیں۔ اور اس کو کپڑے میں چھان کر کسی قلعی شدہ دیگچی میں ڈال لیں۔ اس کے بعد ایک اور ڈیڑھ حصہ کی نسبت سے قند ملا کر اس کا قوام تیار کر لیں۔

شربت میں شہد یا ترنجبین ملانا

جب کسی شربت میں قند سفید یا مصری کے علاوہ شہد یا ترنجبین ملانا چاہیں، تو لازم ہے کہ پہلے اسے ادویات کے پانی یا جوشاندے خیساندے میں حل کر لیں اور بہ احتیاط تمام چھان کر دوسرے برتن میں ڈال لیں چھان لینے سے یہ فائدہ ہوگا کہ تمام کانٹے یا تنکے وغیرہ چھن کر پانی سے علیحدہ ہو جائیں گے اور باقی بالکل صاف سیال مادہ رہ جائے گا۔

اس کے بعد اس چھنے ہوئے پانی کو تھوڑی دیر کے واسطے ٹھہرا رہنے دیں تاکہ مٹی وغیرہ کے ذرات تہ میں بیٹھ جائیں۔ جب دیکھیں کہ مٹی وغیرہ کے ذرات تہ نشین ہو گئے ہیں۔ تو اس پانی کو احتیاط سے دوسری دیگچی میں نتھار لیں۔ اور چولھے پر رکھ کر قوام تیار کریں اگر شہد ملانا ہو تو اسے پہلے اچھی طرح سے صاف کر لیا جائے۔ اور چھان کر ہر قسم کے ذرات اور تنکوں یا شہد کی مکھیوں کے چھتے کے چورے وغیرہ سے صاف کر لیا جائے اور پھر حسب دستور قوام میں استعمال کیا جائے۔

اس امر کا جاننا بھی ایک مبتدی کے لئے بہت اہمیت رکھتا ہے۔ کہ قوام ہی شربت کی جان ہے۔ اور اسی کی تیاری صحیح اور درست ہونے پر شربت کی خوبی کا دارو مدار ہے۔ اس لئے شربت ساز کو سب سے پہلے جس امر کے جاننے کی ضرورت ہے۔ وہ ہے قوام کی پہچان۔ اس میں قوام کی شناخت

پورے طور پر ہونی لازمی ہے۔ کیونکہ جب بھی وہ شربت تیار کرنے لگے گا۔
تو یہ مرحلہ اسے پیش آجائے گا۔ جو لوگ، قوام پہچاننے کی اہلیت نہیں رکھتے
ان کے تیار کئے ہوئے شربت ہر لحاظ سے ناقص رہ جاتے ہیں۔ دیکھنا یہ ہوتا
ہے۔ کہ قوام نہ تو زیادہ پتلا رہ جائے اور نہ ہی زیادہ گاڑھا ہو جائے۔ اگر قوام
پتلا رہ جائے تو شربت بہت جلد جل کر خراب، ہو جاتا ہے۔ یا اس میں پھپھوندی
پیدا ہو جاتی ہے اور جب قوام گاڑھا ہو جاتا ہے۔ تو شربت جم جاتا ہے چینی
دانے دار ہو جاتی ہے۔ اور شربت کا مقصد ہی فوت ہو جاتا ہے۔ اس لئے
قوام تیار کرتے وقت ساتھ کے ساتھ چمچہ یا کفگیر کے ذریعے دیکھتے جاتے ہیں۔ کہ
قوام کی کیا حالت ہے شربت میں گاڑھا پن پیدا ہو رہا ہے یا نہیں۔ صحیح قوام
وہی ہے۔ جب شربت نہ تو زیادہ پتلا رہے اور نہ ہی زیادہ گاڑھا ہو جائے
جب شربت تیار کرتے کرتے اور قوام دیکھتے دیکھتے تجربہ ہو جاتا ہے۔
تو شربت ساز نظروں ہی نظروں میں بھانپ جاتا ہے کہ قوام تیار ہو چکا ہے۔
یا اس میں چنداں کسر باقی ہے۔

قوام کی پہچان کا طریقہ یہ ہے۔ کہ کفگیر کے ساتھ تھوڑا سا قوام باہر نکال کر
انگشت شہادت اور انگوٹھے کے درمیان تھوڑا سا قوام لے کر اسے انگلی اور انگوٹھے
کے درمیان مسل کر انگوٹھے اور انگلی کو آہستہ سے ملائیں اور جدا کریں۔ اگر جدا کرتے
وقت ایک تار سی بن جائے تو قوام تیار ہے۔ شربت کو نیچے اتار لیا جائے۔

اس کے علاوہ قوام کے معلوم کرنے کا ایک اور طریقہ بھی ہے وہ یہ کہ
چمچہ کے ذریعے دیگچی سے قوام اٹھا کر اسے آہستہ آہستہ نیچے گرائیں اس میں

سے قطرے گریں گے لیکن آخری قطرے سے ایک تار سی بن جائے گی۔ جب یہ تار بن جائے تو قوام تیار ہو چکا ہے۔

ایک تیسرا طریقہ قوام کے پہچاننے کا یہ بھی ہے کہ چمچے کے ذریعے تھوڑا سا قوام دیگچی سے اُٹھا کر زمین پر ایک قطرہ گرا دیں۔ اگر قوام بہت پتلا ہے تو وہ قطرہ زمین میں سرایت کر جائے گا۔ اگر ذرا اور گاڑھا ہے تو زمین پر گرتے ہی پھیل جائے گا لیکن جب قوام درست حالت میں تیار ہو چکا ہے تو وہ قطرہ نہ تو زمین کے اندر سرایت کرے گا اور نہ ہی پھیلے گا۔ بلکہ زمین پر گرتے ہی ایک گول موتی سا بن جائے گا۔ یہ حالت صحیح قوام کی ہے اور یہ تین اصول ہیں جن کے ذریعے قوام کو پرکھا جا سکتا ہے۔

آج کل شربت کی جانچ کے لئے آلے تیار ہو گئے ہیں اور تھرما میٹر وغیرہ سے دیکھ کر شربت کا گاڑھا پن معلوم کیا جا سکتا ہے جب شربت کافی مقدار میں تیار کرنا مقصود ہو۔ تو فارن ہیٹ تھرما میٹر سے شربت کا درجہ حرارت دیکھیں اگر ابلتے ہوئے شربت کا درجہ حرارت ۲۱۸ فارن ہیٹ ہو تو سمجھ لیں کہ شربت پک گیا ہے۔ لیکن اگر درجہ حرارت ۲۱۰ اس سے کم ہو تو سمجھیں کہ شربت ابھی کچا ہے۔ اگر شربت کا درجہ حرارت ۲۱۸ فارن ہیٹ سے زیادہ ہو گیا ہو تو جان لیں کہ شربت جم جائے گا۔

جب شربت لیسدار ادویات مثلاً گل بنفشہ۔ لسوڑے۔ بہی دانہ۔ ریشہ خطمی وغیرہ سے پکائے جاتے ہیں تو ادویاتی لیس کی وجہ سے کچے شربت پختہ معلوم ہوتے ہیں۔ اس لئے شربتوں کو پکانے اور دیکھنے میں بہت احتیاط

کی ضرورت ہے جب شربت پکنے پر آجاتا ہے تو اس میں سے چھوٹے موتیوں کی طرح کے دانے سے نکلتے ہیں اور وہ کافی دیر کے بعد ٹوٹتے ہیں۔ لیکن کچے شربت سے جو دانے سے نکلتے ہیں وہ بہت جلد ٹوٹ جاتے ہیں۔ تجربہ کار عطار اور شربت ساز انہی دانوں سے شربت کی خامی اور پختگی کو پہچان لیتے ہیں۔

چند ضروری ہدایات

یوں تو یہ ایک عام اور مشہور سی بات ہے۔ کہ شربت تیار کرنے کے لئے صرف چینی اور پانی کی ضرورت ہے۔ اور اس میں بعض ایسنس ملا کر اسے خوشبودار کر دیا جاتا ہے اور شربت تیار ہو جاتا ہے۔ لیکن عوام نہیں جانتے کہ اصلی شربت کیا ہے اور مصنوعی شربت کیا ہے۔ اور اس اصلی اور مصنوعی میں کیا فرق ہے۔ نیز شربت میں جو پانی استعمال کیا جاتا ہے وہ کس قسم کا ہونا چاہئے اور جو چینی استعمال کی جاتی ہے اس میں کن صفات کا ہونا ضروری ہے۔ کیمیکلز جو استعمال کئے جاتے ہیں۔ ان کے متعلق بھی جاننا ضروری ہے۔ کیوں کہ جب تک کسی چیز کا صحیح طور پر محلِ استعمال معلوم نہ ہو۔ اس سے فائدہ حاصل کرنا بہت مشکل ہے۔

پانی کا یہ خاصہ ہے۔ کہ جب یہ کچھ عرصہ پڑا رہے تو یہ میلا ہو جاتا ہے اس میں کثافت آجاتی ہے۔ اور اس کے اندر کئی قسم کے جراثیم بھی پیدا ہو جاتے

ہیں۔ اور اس سے جو شربت تیار کیا جاتا ہے اس میں بکٹیریا کی پیدائش کا احتمال بھی ہوتا ہے جن کی وجہ سے شربت میں سڑاند بھی پیدا ہو جاتی ہے۔ اور خراب ہو جاتا ہے۔ اس لئے طبیبوں نے تجربہ کے بعد بتایا ہے۔ کہ شربت میں استعمال کرنے کے واسطے بارش کا قدرتی پانی یا ڈسٹلڈ واٹر ہے جسے آبِ مقطر کہتے ہیں۔ اعلیٰ قسم کی شربت سازی کا یہی بہترین جزو ہے۔ ایسے پانی میں کوئی خرابی پیدا نہیں ہوتی۔ ترو تازگی اور ذائقہ بھی کبھی تبدیل نہیں ہوتا۔

شربت میں چینی یعنی شکر سفید جو استعمال کی جاتی ہے اس میں بھی ان صفات کا ہونا ضروری ہے۔

(۱) موٹی۔ دانہ دار اور سفید رنگت کی ہو۔

(۲) اس میں کسی قسم کی رنگ آمیزی کو تعلق نہ ہو۔ کیونکہ بعض چینی بنانے والے اسے کیمیکلز کے ذریعے مصنوعی رنگ دے دیتے ہیں۔ تاکہ قدرتی رنگت کا شائبہ ہو جائے۔

ایسی چینی شربت کے لئے مفید نہیں ہوتی۔ اس لئے بہتر ہے کہ شربت سازی میں حتی الوسع مصری کا استعمال کیا جائے یا موٹی اور دانہ دار چینی حاصل کرنے کی کوشش کی جائے۔

بعض شربت ساز شربت تیار کرتے وقت بجائے چینی کے گلوکوز کا استعمال کرتے ہیں۔ اور اس کی مٹھاس کو تقویت دینے کے لئے اس کے ساتھ سکرین ملا دی جاتی ہے۔ یہ طریقہ ہرگز ہرگز درست نہیں ہے اس

سے نہ تو شربت ساز کی صنعت کو قبولیت ہو سکتی ہے۔ اور نہ ہی خریدار ایسے شربت سے فائدہ حاصل کر سکتا ہے۔

یاد رہے۔ کہ سکرین وہ کیمیکل ہے جسے کول تار سے تیار کیا جاتا ہے۔ اور چینی کے خاندان سے اس کا کوئی تعلق نہیں ہے۔ بہتر یہی ہے کہ اس شئے کو کبھی بھی خوراک کے طور پر استعمال میں نہ لایا جائے۔ سکرین کے اندر خوراکی مادہ نہیں ہے۔ بلکہ اس کی یہ صفت ہے۔ کہ اسے جس حالت میں کھایا جائے۔ اسی حالت میں خارج ہو جاتی ہے۔ اور اس کے کھانے سے جسم انسانی کے اندر کوئی خوراک نہیں بنتی۔ یہ تو ایک مصنوعی قسم کی مٹھاس ہے۔ لیکن کوئی فائدہ دہ مٹھاس نہیں ہے۔ البتہ اس سے نقصان بھی کوئی نہیں ہوتا۔ اس لئے تجارت کے طور پر لوگ اسے استعمال کر کے فائدہ اٹھاتے ہیں اور وقتی مٹھاس کا کام دے جاتی ہے۔ لیکن جب صحیح طور پر فائدہ دہ شربت تیار کرنا ہو تو اس میں ایسی بے فائدہ اشیاء کی شمولیت قابل قبول نہیں ہو سکتی۔

تجارت والے لوگ اس سے فائدہ اُٹھا سکتے ہیں۔ کیونکہ بمقابلہ چینی کے اس کا استعمال ہمیشہ سستا پڑتا ہے چینی خواہ کسی نرخ پر بک رہی ہو سکرین کا استعمال سستا ہی رہے گا۔ وجہ یہ ہے۔ کہ سکرین کے اندر چینی سے ساڑھے پانچ سو گنا مٹھاس زیادہ ہوتی ہے۔

ایسی تیز مٹھاس کے باوجود اس سے پرہیز ہی لازم ہے۔ گو اس سے کوئی نقصان تو نہیں ہوتا لیکن وہ طاقت وہ قوت وہ صحت وہ ذائقہ جو چینی کے شربت میں پیدا ہو جاتا ہے۔ سکرین میں کہاں۔

شربت نیں جو کیمیکلز استعمال کئے جائیں ان کے متعلق بھی خاص احتیاط لازم ہے یعنی ان کی شناخت اور پرکھ کی ضرورت ہے۔اب وہ زمانہ جارہا ہے جب ہر اصل کے مقابلے میں نقلی مال ایسے انداز سے پیش کیا جارہا ہے کہ اس کی شناخت مشکل ہے۔

کیمیکلز کا زیادہ تر استعمال مصنوعی مشروبات میں ہوتا ہے۔لیکن پھول اور پھلوں سے جو شربت تیار کئے جاتے ہیں ان میں بھی تھوڑا بہت استعمال لازم آتا ہے۔کیونکہ شربت خواہ مصنوعی ہو یا پھولوں اور پھلوں سے تیار کردہ ہو اسے ہر حالت میں محفوظ تو کرنا ہی پڑتا ہے اور پریزرویشن کے وقت کیمیکلز کا استعمال لازم آتا ہے۔کیونکہ خوشبویات کی موجودگی بھی اتنی ہی اہم ہے جتنی خوشنما رنگوں کی۔

کیمیکلز جو اس غرض کے لئے استعمال میں لائے جاتے ہیں یہ ہیں۔

ٹارٹیرک یا سائیٹرک ایسڈ اور ایل ڈی ہائیڈروائیتھر۔

علاوہ ازیں جب شربت کو پریزرو کرنے کا کام جلا آئے تو اس کے واسطے مندرجہ ذیل کیمیکلز استعمال کرنے ہوتے ہیں۔

سلفر ڈائی اکسائڈ۔بینزوک ایسڈ۔سوڈیم بینزوائٹ۔

سوڈیم سلفائیٹ۔سوڈیم میٹا بائی سلفائٹ۔

تیزاب گندھک۔ریکٹی فائڈ سپرٹ وغیرہ۔

ان میں کسی ایک کو بھی مناسب طریقہ سے استعمال کر کے شربت کو پریزرو کیا جا سکتا ہے۔جو کبھی خراب نہیں ہوتا اور نہ ہی اس کی چینی دانہ آتی

ہو کر بیٹھ جاتی ہے۔ شربت ہمیشہ ذائقہ میں یکساں رہتا ہے۔ کوئی فرق پیدا نہیں ہوتا۔

شربت کو محفوظ رکھنا

شربت کی تیاری سے زیادہ قابلِ غور اس کا محفوظ رکھنا ہے اس لئے ان ہدایات پر کاربند رہنا زیادہ ضروری امر ہے۔

الف: اگر شربت کا قوام گاڑھا رکھا جائے تو وہ تادیر خراب نہیں ہونے پاتا اور محفوظ رہتا ہے۔

ب: وہ بوتلیں جن میں شربت رکھا جاتا ہے۔ انہیں اچھی طرح سے گرم پانی کے ذریعے برش سے صاف کریں۔ اور پھر انہیں پورے طور پر خشک ہونے دیا جائے۔ حتیٰ کہ ان کے اندر رطوبت کا شائبہ تک نہ رہ جائے۔ بلکہ ان بوتلوں کو اصولی طور سے اسٹرلائیز کر لیا جائے۔ تاکہ شربت سالوں پڑا رہنے پر بھی خراب نہ ہونے پائے۔ بوتلوں کو سٹرلائز کرنے کا بہترین طریق یہ ہے کہ ایک بہت بڑی پیتل یا لوہے کی کڑاہی لے لیں اس کے اندر ایک کھدر کا نہایت ہی صاف دھلا ہوا کپڑا دو چار تہیں کر کے بچھا دیں۔ پھر اس پر بوتلوں کو لٹا کر رکھیں۔ اور اتنا پانی بھر دیں کہ تمام بوتلیں بھر جائیں اور ان کے اوپر دو انگل پانی رہے۔ تاکہ سب بوتلیں ڈوبی رہیں۔ پھر کڑاہی کے نیچے آگ جلا دیں حتیٰ کہ پانی خوب ابلنے

لگے۔ پھر اس کڑاہی کو آگ سے نیچے اتار کر رکھ دیں جب پانی ٹھنڈا ہو جائے۔ یا نیم گرم رہے۔ تو بوتلوں کو نکال کر پانی نچوڑ کر اوندھا کر رکھیں جب خشک ہو جائیں۔ تب اِن میں شربت بھر دیں۔

(ج) جب شربت لعابدار اشیاء مثلاً بہیدانہ۔ اسبغول یا سپستان وغیرہ سے تیار کیا جاتا ہے۔ تو اس کے قوام کے پہچاننے میں غلطی ہو جانے کا امکان ہوتا ہے۔ کیونکہ ان کے لعاب کی وجہ سے شربت جلد ہی گاڑھا ہو جاتا ہے جسے ناواقف آدمی سمجھتا ہے۔ کہ قوام درست حالت پر آگیا ہے۔ اس کے متعلق ہرگز دھوکا نہیں کھانا چاہئے۔ لازم ہے۔ کہ ایسے شربت کے قوام کو بہ نسبت دوسرے شربتوں کے زیادہ دیر تک پکایا جائے۔ تاکہ اپنی اصلی حالت پر آکر درست ہو جائے۔ اور قوام ناپختہ نہ رہ جائے۔

(د) بعض شربتوں میں ادویات از قسم طباشیر یا دم الاخوین یا ریوند چینی وغیرہ شامل کی جاتی ہیں۔ ان اشیاء کے ملانے کا صحیح طریقہ یہ ہے۔ کہ پہلے حسب دستور شربت کا قوام تیار کر لیا جائے۔ اور جب دیکھیں کہ قوام اپنی درست حالت پر آگیا ہے تو جو ادویات شامل کرنی ہوں ان کو باریک پیس کر سفوف تیار کر لیا جائے اور چھان کر قوام میں شامل کر دیں۔

یہ ہیں وہ ہدایات جن کا جاننا شربت سازی کے لئے ضروری ہے ان پر کاربند رہنے سے شربت ساز کبھی ناکام نہیں رہتا۔ کیونکہ یہ اطباء اور حکماء کے تجربات پر مبنی ہیں۔ اور ایسے راز ہیں جو کبھی سینہ بہ سینہ چلے آیا کرتے تھے۔ اور شاگرد پیشہ سالہا سال کی خدمت کے بعد انہیں حاصل کر سکتے تھے۔ آج

ہم نے عوام کے فائدے کے مدِ نظر ان رازوں کو طشت از بام کر دیا ہے۔

شربت اکبر شاہی

کہتے ہیں۔ یہ وہ شربت ہے۔ جو شہنشاہ جلال الدین اکبر نے گولکنڈہ اور بیکانیر کی تسخیر کے وقت شاہی حکیموں سے تیار کرایا تھا۔ جو ہمیشہ شاہی توشہ خانے کی زینت بنا رہا۔ جسے بادشاہ اور شہزادے بڑے شوق سے استعمال کرتے رہے۔

یہ شربت بہت مفرح القلوب ہوتا ہے۔ اور دماغی تسکین کا بہترین ذریعہ ہے۔ تمام قسم کی سوداوی امراض وسواس۔ وحشت۔ بدخوابی اور دردِ سر کو مفید ہے۔ اس کے چند گھونٹ ہی حلق سے نیچے اتر کر اپنا اثر دکھانا شروع کر دیتے ہیں سودا کے مادے نیست و نابود ہو جاتے ہیں۔ دل میں فرحت اور آنکھوں میں سرور پیدا ہو جاتا ہے۔ مالیخولیا کے مریض کو انوش دارو کی طرح اثر انداز ہوتا ہے۔

یہ شربت تیار کرنے کے واسطے ادویات خریدنے میں بہت احتیاط سے کام لینا پڑتا ہے۔ کیونکہ ایسی بلند تاثیر شے کے تیار کرنے میں اگر ذرا سی لغزش بھی ہو جائے تو بہت بڑے نقصان کا باعث ہوتا ہے۔ کیونکہ نسخہ کا سارا دار و مدار صحیح اور اصلی ادویات پر ہی ہوتا ہے۔

اجزا: گاؤزبان ...... چار تولہ

بادرنجبویہ ...... ڈیڑھ تولہ

گل نیلوفر ...... ڈیڑھ تولہ

تخم فرنجمشک .... ڈیڑھ تولہ

ہلیلہ سیاہ .... ڈیڑھ تولہ

افتیموں ولایتی ...... ڈیڑھ تولہ

بسفائج فستقی ...... ڈیڑھ تولہ

برگ فرنجمشک ...... ڈیڑھ تولہ

سنا مکی .... ڈیڑھ تولہ

اسطوخدوس .... ڈیڑھ تولہ

گل بنفشہ .... ایک تولہ

گل سرخ .... نو ماشہ

عرق گلاب .... دو پاؤ

یہ کل ۱۳ اجزا ہیں ان کی ترکیب تیاری یہ ہے

ماسوائے عرق گلاب کے جملہ اشیاء کو رات کے وقت آٹھ گنا پانی میں بھگو کر رکھ دیں۔ صبح دیگچہ میں ڈال کر چولہے پر رکھ دیں اور نیچے آگ جلائیں۔ پانی جوش میں آتا رہے گا۔ جب پانی تہائی کے برابر رہ جائے تو اس پانی سے تین گنا مصری اور عرق گلاب ڈال کر حسب دستور قوام تیار کر لیں لیکن مصری اور عرق گلاب ڈالنے سے پہلے اس پانی کو کپڑے میں چھان لیں اور نچوڑ کر ادویات کے اثرات حاصل کر لیں۔

اس شربت کا استعمال: شربت دو تولہ عرق گاؤزبان دس تولہ یا اسی قدر پانی ملا کر پئیں۔

شربت انار شیریں

دل و دماغ کو فرحت دیتا ہے۔ اسے اگر آب حیات کیا جائے تو بجا ہے۔ کیونکہ اطبا کا متفقہ فیصلہ ہے کہ شربتِ انار سے بڑھ کر مشروبات میں کوئی اور شے تجربہ میں نہیں آئی ہے۔ یہ وہ شربت ہے جس کی رنگت دیکھ کر ہی دل و دماغ میں ایک سرور اور تسکین کی لہر پیدا ہوتی ہے۔ اور ایک ایک گھونٹ میں لذت و سرور کی لپکیں پیدا ہوتی ہیں۔

اگر جی متلا رہا ہو تو اس شربت کے چند گھونٹ طبیعت کو آراستہ کر دیتے ہیں۔

یہ شربت اجزائے مندرجہ ذیل سے تیار کیا جاتا ہے۔

رس انار شیریں ۔ ۔ ۔ ۔ ڈیڑھ پاؤ

چینی ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ تین پاؤ۔

لیموں ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ایک عدد

چینی کو انار کے رس میں حل کر لیں اور پھر اس میں لیموں نچوڑ دیں، پھر آگ پر رکھ کر ہلکے ہلکے جوش سے قوام تیار کریں۔ جب قوام تیار ہو جائے۔ تو نیچے اتار کر رکھ دیں۔ جب شربت ٹھنڈا پڑ جائے تو بوتلوں میں بھر لیں۔

مقدار خوراک :-

دو تولہ شربت میں بارہ تولہ پانی ملا کر پئیں۔

شربت انار ترش

یہ شربت دل اور جگر کو قوت دینے والا ہے۔ اور صفرا کے جوش کو رد کرتا ہے۔ گرمی کے دوروں سے محفوظ رکھتا ہے۔ بھوک پیدا کرتا ہے۔ صفرا کو قطع کرتا ہے۔

اس شربت کے اجزا یہ ہیں :-

انار ترش کا رس .... ایک حصہ

چینی دانہ دار .... تین حصہ

انار ترش منگا کر ان کے دانوں سے حسب ضرورت رس نکال کر کسی چینی کے برتن میں یا قلعی شدہ دیگچی میں جمع کر لیں۔ رس نکالنے کا طریقہ یہ ہے۔ کہ انار کے دانوں کو کسی کپڑے میں ڈال کر کچلیں اور نیچے برتن رکھ کر اس میں رس نچوڑتے جائیں اور جس قدر رس جمع ہو اس کی مقدار سے تین گنا چینی دانہ دار اس میں ڈال دیں اور پھر آگ پر رکھ کر نرم نرم آنچ میں اس کا قوام تیار کر لیں۔ جب تیار ہو جائے تو آگ سے اتار کر ٹھنڈا کر لیں اور صاف شدہ بوتلوں میں بھر لیں۔

مقدار خوراک : شربت تین تولہ ہمراہ بارہ تولہ عرق گاؤ زبان۔

شربتِ الجبار

دل اور جگر میں جو حرارت پیدا ہو جاتی ہے۔ اُس کو کم کر دینا اس شربت کا اوّلیں فعل ہے۔

اجزا حسب ذیل ہیں :-

انجبار . . . . چار تولہ

صندل سفید . . . . ایک تولہ

صندل سُرخ . . . . دو تولہ

پانی . . . . بارہ چھٹانک

چینی . . . . بارہ چھٹانک

پہلے انجبار اور صندل کو کوٹ کر رات بھر پانی میں بھگو رکھیں۔ صبح اُٹھ کر اس پانی کو آنچ پر رکھ کر اس قدر ابالیں۔ کہ پانی خشک ہو کر پانچ چھٹانک کے قریب رہ جائے۔ اب اسے چھان کر اس میں چینی ملا دیں۔ اور آنچ پر رکھ کر قوام تیار کریں۔ اور استعمال میں لائیں۔

شربت انجبار مرکب

یہ شربت معدہ اور جگر کو ازحد مفید ہے۔ اگر خونی دست آتے ہوں یا منہ سے خون جاری ہو تو اس کے استعمال سے فوری طور پر آرام آجاتا ہے۔ دل اور جگر کی حرارت کو کم کر دیتا ہے۔ پھیپھڑے کے زخم کو دور کرنے میں اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔

اجزا ملاحظہ ہوں :-

پوست بیخ انجبار . . . . . . اڑھائی تولہ

برادہ صندل سرخ و سفید . . . ہر ایک نو ماشہ

حب الآس . . . . نو ماشہ

خرنوب شامی . . . . . . ایک تولہ دس ماشہ

ادویات مندرجہ بالا کو لوہے کے بجھائے ہوئے پانی آٹھ گنا میں بھگو کر چوبیس گھنٹے رکھا جائے۔ ازاں بعد آگ پر رکھ کر جوش دیا جائے۔ جس وقت پانی تہائی کے قریب رہ جائے۔ تو اس کو چھان لیا جائے۔ اور اس پانی کا تین گنا چینی دانہ دار اس میں ملا کر قوام تیار کر لیں میل وغیرہ اتارتے جائیں قوام تیار ہونے پر نیچے اتار لیں۔ شربت تیار ہے۔ ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں بھر لیں۔

شربت انگور شیریں

اجزاء :-

آب انگور . . . . . ایک سیر

چینی . . . . تین سیر

حسب قاعدہ قوام تیار کر لیں اور کوئی سی خوشبو حسب پسند شامل کر کے اسے خوشبودار بنا لیا جائے۔

استعمال : خوراک شربت دو تولہ سے چار تولہ تک ہے۔ لیکن اسے عرق گاؤزبان کے ہمراہ استعمال میں لائیں۔

یہ شربت تقویت معدہ اور فرحت دل و دماغ کے لئے بہت اعلےٰ چیز ہے۔ مسرورِ دل اور تسکین قلب کا سامان ہے۔

شربت انگور ترش

یہ شربت معدہ اور دل کے لئے بہت مقوی ہے۔ قوتِ ہاضمہ کی اصلاح کرتا ہے صفراوی بخارات کو دُور کرتا ہے۔ صفراوی طبع انسانوں کے لئے بہت مفید ہے۔ گرمی کو رفع کر دیتا ہے۔

اجزائے نسخہ :۔

آب انگور ترش . . . . ایک حصّہ

چینی . . . . تین حصّہ

انگور ترش حاصل کر کے ان کا رس نکال لیں اور اس رس میں تین گنا چینی ڈال کر حسب دستور قوام تیار کر لیں۔ جب قوام درست طور پر تیار ہو جائے تو آگ سے نیچے اتار لیں اور ٹھنڈا ہو جانے پر صاف اور خشک شدہ بوتلوں میں بھر کر حسب منشا لیبل وغیرہ لگا لیں۔

ترکیبِ استعمال : دو تولہ شربت ہمراہ بارہ تولہ عرق گاؤزبان۔ نوش کر لیا کریں۔ اور بوتل کو ٹھنڈی محفوظ جگہ پر رکھیں۔

شربتِ اننّاس

یہ شربت دل اور معدے کی تفریح کے لئے بہت عمدہ شے ہے اس کے استعمال سے طبیعت ہشاش بشاش ہو جاتی ہے اور معدے کے اندر ایک فرحت افزا تقویت پیدا ہوتی ہے۔

اجزاء :-

انناس کا رس . . . . . . ایک حصّہ

چینی . . . . نصف حصّہ

عرق بیدمشک . . . . . . ۱/۸ حصّہ

عرق گلاب . . . . ۱/۸ حصّہ

حسب دستور قوام تیار کر لیں۔ اور نفیس بوتلوں میں بھر کر خوشنما لیبل لگالیں۔ ہر موسم میں استعمال کی چیز ہے۔

مقدار خوراک : دو تولہ یا زیادہ سے زیادہ پانچ تولہ۔

شربت اعجاز

یہ شربت بالکل اسم بامسمّیٰ ہے اور امراض کے لئے ایک معجزے کے برابر ہے۔ کھانسی کا مریض جب جاں بلب ہو رہا ہو بس جونہی اس کے چند قطرے اس کے حلق میں اترے وہیں ایک تسکین میسر آجاتی ہے۔ اس کی پھولی ہوئی سانسیں اک سکون پاجاتی ہیں۔ بارہا تجربات کے بعد حکماء نے متفقہ فیصلہ دیا ہے۔ کہ شربتِ اعجاز تپ دق و سل کے مریضوں کے لئے شانِ مسیحائی رکھتا ہے۔

اجزائے نسخہ :-

عناب ولائتی . . . . دس دانہ

سپستان . . . . تیس دانہ

گوند کتیرا و ببول . . . . . . ہر ایک پانچ ماشہ

بہیدانہ . . . . ایک تولہ

اصل السوس مقشر . . . . . . ایک تولہ

تخم خبازی و خطمی . . . . . . ایک ایک تولہ

گل نیلوفر و بنفشہ . . . . . . ایک ایک تولہ

برگ اڑوسہ . . . . ایک پاؤ

ماسوائے گوند ببول کے سب اشیاء کو آٹھ گنا پانی میں ڈال کر آگ پر جوش دیں جب تہائی کے قریب رہ جائے تو کپڑے میں چھان لیں۔ اور پانی کا تین گنا قند ملا کر اس کا قوام تیار کریں۔ اور آخر اس قوام میں گوند کتیرا اور ببول پیس کر شامل کریں جو قوام میں حل ہو جائے گی۔

مقدار خوراک: دو تولہ شربت دس تولہ عرق گاؤزبان کے ہمراہ پئیں۔

شربت انجیر

یہ شربت سینے کی جملہ امراض کے لئے اکسیر ہے۔ اس کا استعمال بلغم کو بہ آسانی خارج کر دیتا ہے اور مریض کو آرام میسر آتا ہے۔ بیماری سے تسکین پا جاتا ہے۔

اجزاء نسخہ:۔ انجیر زرد . . . . . ایک پاؤ

پانی . . . . . . آٹھ گنا

چینی . . . . . . تین گنا

انجیر کو آٹھ گنا پانی میں ڈال کر آگ پر رکھ دیں۔ جب آگ کے جوش سے پانی ایک تہائی کے قریب رہ جائے تو اسے چھان لیا جائے۔ اس چھنے ہوئے پانی میں تین گنا چینی ملا کر اس کا قوام تیار کر لیں۔ شربت تیار ہے۔

ترکیب استعمال: چار تولہ شربت لے کر عرق بادیان چھ تولہ عرق مکو چھ تولہ میں ملا کر مریض کو پلا دیا جائے۔ خوشبو کے لئے کوئی روح شامل کر لیں

شربت امرود

یہ شربت دافع حرارت ہے۔ جگر کی گرمی کو بیخ و بن سے اکھاڑ دیتا ہے جب کسی مریض کو بدہضمی کی وجہ سے اسہال کی شکایت ہو تو اس شربت کی ایک خوراک سے فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ بہت عمدہ اور مفید شربت ہے۔

اجزائے نسخہ:-

تازہ امرود پختہ .... ایک پاؤ۔

پانی .... تین پاؤ

چینی .... تین پاؤ

امرود کو چاقو سے کاٹ کر پانی میں ڈال دیں اور دیگچی میں ڈال کر آگ پر جوش دیں۔ اس قدر ابالیں کہ پانی نصف کے قریب رہ جائے اب اسے چھان لیں اور چینی ملا کر قوام تیار کریں۔ شربت امرود تیار ہو جائے گا۔ قوام سرد ہونے پر بوتلوں میں بھر کر رکھ لیں۔

شربت املی

یہ وہ شربت ہے جس کے استعمال سے معدہ کے اندر ایک حیرت انگیز طاقت پیدا ہو جاتی ہے اور چند روز میں ہی صفرا کا قلع قمع ہو کر طبیعت ہشاش بشاش ہو جاتی ہے۔ جب دل خراب ہوتا ہو۔ قے اور ابکایاں آتی ہوں۔ تو اس شربت کے استعمال سے دل آراستہ اور طبیعت سکون پذیر ہو جاتی ہے۔ دل کو محظوظ کرتا ہے۔

دو چھٹانک املی لے کر نصف سیر پانی میں ڈال دیں اور آگ پر رکھ کر اس قدر پکائیں کہ پانی صرف پانچ چھٹانک کے قریب رہ جائے۔ اب اسے چھان لیں اور اس میں تین پاؤ چینی ملا کر حسب قاعدہ قوام تیار کر لیں۔ یہ شربت املی تیار ہے۔ قوام سرد ہونے پر بوتلوں میں بھر لیں۔

شربت آلو بخارا

یہ شربت صفرا کو دور کرنے میں اکسیر ہے۔ صفراوی بخاروں میں استعمال ہوتا ہے۔ پیاس کو روکتا ہے۔ بخار میں مبتلا مریض جب شدت پیاس سے پانی پانی پکارتے ہیں تو انہیں جب اس شربت کے دو گھونٹ پلا دیئے جائیں اک سکون میسر آجاتا ہے۔ پیاس دور ہو جاتی ہے طبیعت میں ایک ٹھنڈک محسوس ہونے لگتی ہے۔

اجزاء

آلو بخارا پختہ . . . . ایک پاؤ
املی . . . . ایک چھٹانک
چینی . . . . تین پاؤ
پانی . . . . تین پاؤ

آلو بخارا اور املی کو پانی میں ملا کر آگ پر رکھ دیں جب پانی چھ چھٹانک کے قریب رہ جائے تو اسے چھان لیں اور چینی ڈال کر حسب دستور اس کا قوام تیار کر لیں۔ شربت تیار ہو جائے گا۔

شربت آلو بالو

آلو بالو کو آلی بالی بھی کہتے ہیں۔ آلو بخارے کی قسم ہے۔ ترش اور شیریں دو قسم کا ہوتا ہے۔ اس کا شربت گردے اور مثانے کی پتھری کو کاٹ کر خارج کر دیتا ہے اور ریگ کو بھی دور کر دیتا ہے۔ پیشاب کھول دیتا ہے۔ گردے اور مثانے کی بیماریوں کے واسطے از حد مفید ہے۔

اجزائے نسخہ :-

آلو بالو . . . . نصف سیر
چینی . . . . اڑھائی سیر
پانی . . . . دو سیر

آلو بالو پانی میں بھگو کر رات بھر پڑے رہنے دیں۔ صبح آگ پر رکھ کر اس قدر جوش دیں کہ پانی تہائی کے قریب رہ جائے۔ تب اسے آگ سے

نیچے اتار کر چھان لیں اور اس میں چینی ملا کر قوام بنا کر لیں شربت تیار ہے۔

ترکیب استعمال: دو تولہ یا زیادہ سے زیادہ چار تولہ شربت ہمراہ عرق گاؤ زبان بارہ تولہ استعمال کریں۔

شربت الائچی خورد

یہ شربت دل و دماغ کو تقویت دیتا ہے اور نہایت فرحت بخش ہوتا ہے۔ اس کے چند گھونٹ ہی طبیعت میں سرور پیدا کر دیتے ہیں۔ منہ سے خوشبو کی لپٹیں آنے لگتی ہیں۔

اجزائے مندرجہ ذیل سے تیار کیا جاتا ہے:-

الائچی خورد .... نصف چھٹانک

لیموں .... چار عدد

چینی .... تین پاؤ

پانی .... نصف سیر

الائچی کوٹ کر پانی میں ڈال کر دیگچے کو چولھے پر رکھ دیں اور اس قدر ابالیں کہ پانی پانچ چھٹانک کے قریب رہ جائے۔ اب اس میں لیموں نچوڑ کر چھان لیں۔ پھر چینی ملا کر ہلکی ہلکی آنچ سے اس کا قوام تیار کر لیں لیکن قوام تیار کرنے میں بہت احتیاط سے کام لیں کیونکہ اگر ذرا آنچ تیز ہو جائے تو قوام کے جل جانے کا اندیشہ ہے۔

شربت اسطوخودوس

یہ وہ مشہور عالم شربت ہے جس کو یونان کے مایہ ناز حکیم ارسطو نے شاہِ مقدونیہ کے لئے تیار کیا تھا۔ جبکہ اُس کو مالیخولیا کی بیماری لاحق ہوگئی تھی۔ اُسے نیند نہیں آتی تھی اور تمام رات مصاحبوں کو پاس بٹھا کر حکائیتیں سُنا کرتا تھا۔ ارسطو کا قول ہے کہ یہ شربت مالیخولیا کے علاوہ تمام دیگر امراض کے لئے جو دماغ سے متعلق ہیں بہت مفید ہے۔ اگر سردی کی وجہ سے بدن میں کوئی درد پیدا ہو جائے۔ تو اُس شربت کا استعمال بہت مفید رہتا ہے۔

اجزاء:-

اسطوخودوس ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	سوا تولہ
پرسیاؤشاں ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	سوا تولہ
عُود صلیب ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	سوا تولہ
گاؤزبان ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	نوماشہ
تخم خطمی ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	نوماشہ
اصل السوس ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	نوماشہ
بیخ کرفس ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	نوماشہ
گل سرخ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	نوماشہ
مویز منقی ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	پچاس عدد
عناب ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	تیس عدد

اِن تمام ادویات کو آٹھ گنا پانی میں بھگو کر رات بھر پڑا رہنے دیں اور صبح آگ پر رکھ کر جوش دیں حتیٰ کہ پانی تہائی کے قریب رہ جائے۔ اب اس کو چھان کر اس میں بارہ چھٹانک چینی ڈال کر قوام تیار کر لیں۔ اور استعمال میں لائیں۔

شربت افسنتین

مالیخولیا اور مراق کے مریضوں کے واسطے بہترین شربت ہے حلق میں اترتے ہی دل و دماغ میں فرحت کے سامان پیدا کر دیتا ہے۔ دل و جگر میں درد یا ورم ہو تو اس کے استعمال سے حکماً آرام آجاتا ہے۔ جب یہ شربت تیار کرنا چاہیں تو حسب ذیل اشیاء بازار سے منگا لیں۔

سنبل الطیب ...... دو تولہ
زرِ بند سفید مجوف ...... تین تولہ
غاریقون مغرب سفید ...... تین تولہ
افسنتین رومی ...... چار تولہ
گل سرخ ...... چھ تولہ
چینی ...... آدھ سیر

ماسوائے چینی کے تمام اشیاء کو ایک سیر پانی میں جوش دیں جب پانی نصف کے قریب رہ جائے تو اسے چھان کر چینی ڈال دیں اور حسب قاعدہ اس کا قوام تیار کر لیں۔ دو تولہ شربت دس تولہ عرق سونف میں ملا کر پلائیں۔

شربت اسبغول

یہ شربت صفراوی امراض اور گرم کھانسی وخفقان کے لئے استعمال کیا جاتا ہے۔ چند ہی خوراکیں تیر بہدف ثابت ہوتی ہیں۔

اجزائے نسخہ:۔

اسبغول .... دو تولہ

چینی .... تین پاؤ

پانی .... چھ چھٹانک

اسبغول کو پانی میں بھگو کر رات بھر پڑا رہنے دیں اور صبح کے وقت نرم نرم آنچ پر گرم کر کے کپڑے میں چھان لیں اور بعدازاں چینی ڈال کر قوام حسب دستور تیار کر لیں۔ قوام سرد ہونے پر بوتلوں میں بھر دیں۔ یہ شربت اسبغول ہے۔ جو ہاتھوں ہاتھ فروخت ہو کر آپ کی تجارت اور صنعت کو فروغ دینے کا موجب ثابت ہوگا۔

شربت ابریشم

یہ شربت دل و دماغ کو قوت دیتا ہے خفقان کے لئے از حد مفید ہے۔ اجزاء

ابریشم خام دس تولہ ایک رات دن تین سیر پانی میں بھگو دیں اس کے بعد جوش دیں۔ جب ایک سیر رہ جائے تو چھان لیں۔ پھر بادرنجبویہ ساڑھے چار ماشہ

نصف سیر پانی میں جوش دیں ۔جب پاؤ بھر رہ جائے تو چھان لیں ۔اس پانی کو ابریشم والے پانی میں ملا دیں ۔

پھر اس پانی میں ۲۷ تولہ مصری اور گیارہ تولہ شہد شامل کر کے قوام کریں پھر اسے خوب گھوٹ لیں حتیٰ کہ سفید رنگ کا ہو جائے ۔

پھر اس میں

ابریشم مقرض . . . . ۱۳½ ماشہ

گاؤزبان . . . . ۹ ماشہ

زرنجشک . . . . ۴½ ماشہ

مرداربد ۔یشب ۔عود . . . . ہر ایک سوا دو ماشہ

کہربا ۔صندل سفید . . . . . ہر ایک سوا دو ماشہ

مصطگی ۔مشک عنبر . . . . . ہر ایک سوا دو ماشہ

شامل کر کے شربت تیار کر لیں ۔ ایک تولہ ہمراہ چار تولہ عرق گلاب پئیں

شربت آم

بہت مقوی اور فرحت آثار شربت ہے ۔خوش ذائقہ اور لذیذ بھی ۔ بدن میں فربہی لاتا ہے کمزوری رفع کرتا ہے ۔

اجزا : عمدہ شیریں آموں کا گودا . . . ایک سیر

چینی کرش . . . . ایک سیر

پانی . . . . تین سیر

اعلیٰ قسم کے آم منگا کر ان کا گودا ایک سیر نکال لیا جائے۔ اور اس گودا کو دو سیر پانی میں نصف گھنٹہ تک نرم نرم آگ پر پکایا جائے۔ ازاں بعد نیچے اُتار کر ٹھنڈا کر کے اسے ہاتھوں سے خوب مچلیں اور پھر فلٹر کر لیں۔

اس کے بعد کسی دیگچی میں ایک سیر پانی اور ایک سیر چینی ڈال کر اس کا شربت تیار کریں۔ جب قوام میں تھوڑی دیر ہو تو آموں کا گودا بھی اس میں ڈال دیں۔ اور دونوں کا قوام بنالیں پس شربت تیار ہے۔ گودا ڈالنے کے بعد پندرہ بیس منٹ کے بعد قوام اُتار لینا چاہیئے۔

دو تولہ شربت آم ایک پاؤ بھر سادہ پانی کے ساتھ استعمال کرنا چاہیئے۔

شربت ارزانی

آنتوں کی خشکی اور قبض کو دُور کرتا ہے۔ اگر آنتوں میں سوزش یا خراش پیدا ہو جائے تو اسے دُور کرنے میں لاثانی ہے۔ غرضیکہ آنتوں اور معدہ کی بیماریوں کے لئے بہت مفید شربت ہے۔

اجزائے ذیل سے تیار کیا جاتا ہے:۔

عناب .... آٹھ تولہ

گل سرخ .... آٹھ تولہ

گل بنفشہ .... آٹھ تولہ

سپستان .... دس تولہ

اسبغول .... دس تولہ

گاؤزبان . . . . چھ تولہ

بہیدانہ . . . . چار تولہ

ادویات بالا کو آٹھ گنا پانی میں ڈال کر آگ پر رکھیں اور اس قدر پکائیں کہ وہ پانی تہائی کے برابر رہ جائے. تب اسے چھان لیں اور اس پانی کا ایک چوتھائی حصّہ ترنجبین ملا کر اسے چھان لیں اور اس پانی کو کسی قلعی شدہ دیگچی میں ڈال کر اس سے تین حصے چینی ملائیں اور آگ پر رکھ کر ہلکی آنچ سے قوام تیار کریں۔

عموماً اسبغول کے لعاب کی وجہ سے شربت کے قوام میں دقت پیدا ہو جاتی ہے۔ اس لئے بہتر ہے. کہ اس قوام کے اندر اسبغول شامل نہ کیا جائے. بلکہ شربت استعمال کرتے وقت اسبغول استعمال کر لیا جائے۔

مقدار خوراک: دو تولہ سے چار تولہ ہمراہ عرق گاؤزبان۔

شربت بہی

یہ شربت مقوی دل اور معدہ ہے. قوتِ ہاضمہ کو درست اور طاقتور بناتا ہے. صحت کو بڑھاتا ہے. قے اور دستوں کو رفع کرنے کا واحد علاج ہے۔ اجزاء:۔

رس ترش اور شیریں بہی . . . سوا سیر

چینی . . . . تین گنا

خوشبو . . . . حسب ضرورت

بہی کو چاقو سے چھیل کر اور کاٹ کر اندر سے دانے نکال دیں۔ پھر گودے کے ٹکڑے کر لیں اور ایک کپڑے میں ڈال کر انہیں کچل کچل کر اور نچوڑ کر کسی برتن میں رس نکال لیں۔ جب یہ رس سوا سیر کے قریب ہو جائے تو پھر اس میں تین گنا چینی ملا کر حسب دستور قوام تیار کر لیں۔ درست ہو جانے پر نیچے اتار لیں۔ شربت تیار ہے۔ جب قوام ذرا سرد ہو جائے تو اسے بوتلوں میں بھر لیں۔

مقدار خوراک: دو تولہ شربت ہمراہ عرق گاؤزبان استعمال میں لاویں۔

شربت بنفشہ

بہت ہی مفید شربت ہے۔ اس کا ہر گھر میں موجود ہونا ضروری ہے بخار، کھانسی، زکام، درد چشم اور درد گوش کے لئے اکسیر ہے قبض کو دور کرتا ہے۔ نمونیہ کے مریض کو ہمراہ شربت نیلوفر پلائیں تو بہت مفید ثابت ہوتا ہے۔ اجزاء:-

گل بنفشہ ۔ . . . . . . ایک چھٹانک

پانی . . . . تین پاؤ

چینی . . . . حسب مقدار

گل بنفشہ کو پانی میں بھگو کر آگ پر جوش دیں جب دیکھیں کہ پانی تہائی کے قریب رہ گیا ہے۔ تو چھان کر اس میں تین گنا چینی ڈال کر قوام تیار کر لیں اور حسب ضرورت استعمال میں لائیں۔

شربت بادام

تقویت دل اور دماغ کے لئے لاجواب شربت ہے۔ اس کے استعمال سے پیاس رفع ہو جاتی ہے۔ طبیعت میں بالیدگی سی پیدا ہونے لگتی ہے بہت پرلطف ساسکون محسوس ہوتا ہے۔ یہ شربت دماغی کوفت اور بدنی ریاضت کرنے والوں کے لئے بے نظیر تحفہ ہے۔ پہلوان۔ شاعر۔ وکلاء اور پروفیسر اس کا ضرور استعمال کریں۔

اجزائے مندرجہ ذیل سے تیار کیا جاتا ہے :-

مغز بادام شیریں .... ایک پاؤ

چینی دانہ دار .... تین پاؤ

پانی سادہ .... تین پاؤ

پہلے مغز بادام کو کوٹ کر اور پانی میں پیس کر شیرہ حاصل کیا جائے۔ پھر دیگچی میں ڈال کر نرم آنچ پر رکھ دیں۔ اور چینی ڈال کر حسب ضرورت قوام تیار کر لیں۔ میل جو اوپر آتی جائے وہ کفگیر کے ذریعے ساتھ کے ساتھ اتارتے جائیں۔ جب قوام حسب قاعدہ درست ہو جائے تو نیچے اتار لیں۔ اور قوام ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر لیں اور محفوظ کر لیں۔

شربت بزوری حار

یہ شربت جگر۔ معدہ۔ گردہ اور مثانہ کی سردی کو دُور کر دیتا ہے بہت

ہی مفید شربت ہے۔ سردیوں میں اس کا موجود ہونا ضروری ہے۔

نسخہ :-

پوست بیخ کاسنی . . . . نو تولہ

تخم کاسنی . . . . چھ تولہ

پوست بیخ بادیاں . . . . . . چھ تولہ

بادیان . . . . تین تولہ

تخم کرفس . . . . تین تولہ

پوست بیخ کرفس . . . . . . تین تولہ

تخم کشوث (پوٹلی میں باندھ کر) .. ڈیڑھ تولہ

ان تمام ادویات کو آٹھ گنا پانی میں ڈال کر آگ پر رکھیں اور ہلکی ہلکی آگ سے جوش دیں۔ جب پانی تہائی حصہ رہ جائے تو انہیں چھان لیں اور اس پانی میں تین گنا چینی ملا کر قوام تیار کر لیں۔

مقدار خوراک : چار تولہ شربت ہمراہ عرق بادیاں بارہ تولہ یا کسی اور مناسب بدرقہ سے استعمال کریں۔

شربت بزوری بارد

یہ شربت ہر قسم کے بخاروں میں مفید ہے اور جگر کے جملہ امراض میں کام آتا ہے۔ اس کی بدلتے ہوئے موسم کے وقت بہت مانگ ہوتی ہے بازاروں میں ہاتھوں ہاتھ فروخت ہوتا ہے۔

اجزا یہ ہیں :-

پوست بیخ کاسنی ...... دو تولہ

تخم خربوزہ و ککڑی ..... ہر ایک ڈیڑھ تولہ

تخم کھیرا .... ڈیڑھ تولہ

مغز تخم تربوز .... آٹھ ماشہ

ان سب ادویات کو آٹھ گنا پانی میں ڈال کر جوش دیں جب تہائی کے قریب پانی رہ جائے تو اسے چھان کر تین گنا چینی ملا کر قوام بنا لیں۔

خوراک : چار تولہ شربت کسی عرق کے ہمراہ استعمال کریں ۔

شربت بزوری معتدل

اجزاء

تخم کاسنی و ککڑی .... ہر ایک پانچ تولہ

تخم کھیرا و خربوزہ ..... ہر ایک پانچ تولہ

بیخ بادیاں .... پانچ تولہ

بیخ کاسنی .... ساڑھے دس تولہ

ان تمام ادویات کو آٹھ گنا پانی میں جوش دیں۔ جب پانی تہائی کے قریب رہ جائے تو نیچے اتار کر چھان لیں اور اس پانی کا تین گنا چینی ملا کر اس کا قوام تیار کر لیں۔ اور نیچے اتار کر سرد ہونے پر بوتلوں میں بھر لیں چار تولہ شربت ہمراہ عرق گاؤزبان بارہ تولہ استعمال میں لائیں ۔

شربت برگ ترنج

یہ شربت مرض خفقان کے لئے بہت مفید ہے۔ دل اور معدہ کی کمزوری کو دور کرتا ہے۔ اجزاء:۔

برگ ترنج .... ۲۵ عدد

پرانی صاف شراب ... پونے دو سیر

شہد .... ڈیڑھ پاؤ

برگ ترنج کو شراب میں بھگو کر ۲۴ گھنٹے پڑا رہنے دیں۔ اور اس کے بعد کپڑے میں ملکر چھان لیں۔ پھر اس فشردہ میں شہد ڈال کر قوام بنالیں شربت تیار ہے۔

مقدار خوراک: ایک تولہ سے ۵ تولہ تک استعمال میں لائیں۔

شربت بادرنجبویہ

مقوی دماغ ہے۔ اور مرض خفقان کو نافع ہے اجزائے حسب ذیل سے تیار ہوتا ہے۔

بلی لوٹن .... ۶ تولہ

گاؤزبان .... ۳ تولہ

تخم بادرنجبویہ .... ۲۳ ماشہ

ابریشم خام ... ڈیڑھ تولہ

بالچھڑ .... ڈیڑھ تولہ

تیزبات .... ڈیڑھ تولہ

گل سرخ .... ڈیڑھ تولہ

بسفائج .... ڈیڑھ تولہ

فرنجمشک .... ڈیڑھ تولہ

جملہ اشیاء کو رات بھر پانی میں بھگو کر رکھ دیں۔ صبح حسب دستور تین پاؤ چینی ڈال کر قوام تیار کر لیں اور جب قوام پکنے پر آئے تو اس میں مشک اور عنبر دو دو ماشہ ملا دیں۔

مقدار خوراک: ایک تولہ سے دو تولہ ہمراہ عرق گلاب یا کیوڑہ استعمال میں لائیں۔

شربت پودینہ

یہ شربت ان مریضوں کے لئے بہت مفید ہے جن کی تلی بڑھ گئی ہو۔ یا جن کے معدے میں رطوبت پیدا ہو جائے۔ اس کا استعمال قوت ہاضمہ کو بھی بڑھاتا ہے۔ اجزاء

سبز پودینہ .... نصف سیر

چینی .... تین پاؤ

پانی .... ایک سیر

پودینہ کو آٹھ گنا پانی میں ڈال کر اس قدر جوش دیں۔ کہ پانی تہائی

کے قریب رہ جائے۔ اب اسے نیچے آتار کر چھان لیں اور چینی ملاکر حسب دستور قوام تیار کریں۔ دورانِ قوام میل دور کرتے جائیں جب قوام درست ہو جائے نیچے اتار لیں۔ اور سرد ہونے پر صاف شدہ بوتلوں میں بھر لیں۔ پھر شربت پودینہ کے لیبل لگا کر بازار میں بھجوا دیں۔

شربت پیاز دشتی

اس کو پیاز موش بھی کہتے ہیں۔ یہ شربت دمہ کے مریضوں کو بہت مفید ہے اور بڑے بڑے نامی حکماء کا مجرب نسخہ ہے۔

اجزاء حسب ذیل ہیں:۔

کولی کاندا کی بڑی سی جڑھ ... پاؤ بھر

انیسون .... دو تولہ

مویز منقی .... ۴ دانے

انجیر .... ۵ دانے

شہد .... آدھ سیر

کولی کاندا کی جڑھ تراش لیں اور سب چیزوں کو کوٹ کر پانی نکال لیں اور شہد ڈال کر قوام تیار کر لیں۔

مقدار خوراک: ایک تولہ شربت کسی مناسب جوشاندہ کے ہمراہ استعمال کریں۔ اگر قے ہو جائے تو کوئی ہرج نہیں ہے۔ استعمال جاری رکھیں

شربت توت سیاہ

یہ وہ بے نظیر شربت ہے۔ جو گلے کی بیماریوں کے لئے اکسیر ہے گلے میں درد ہو۔ خراش ہو یا ورم ہو گیا ہو۔ اس کے استعمال سے فوری طور پر آرام آجاتا ہے۔

اس کی تیاری حسب ذیل اجزا سے ہوتی ہے۔

توت سیاہ . . . . . ایک حصّہ

چینی . . . . تین حصّہ

توت سیاہ لے کر پانی میں بھگو دیں۔ اور ہاتھ سے ملنے کے بعد چھان کر صاف کر لیں۔ پھر تین حصّہ چینی ڈال کر قوام تیار کر لیں۔ اور سرد کر کے بوتلوں میں بھر لیں۔

مقدار خوراک: دو تولہ شربت لے کر چٹنی کی طرح چاٹ لیا کریں۔

شربت جامن

اگر قے اور دست کا عارضہ لاحق ہو تو یہ شربت بہت مفید ثابت ہوتا ہے۔ پیٹ درد کی تکلیف کو بھی فوراً رفع کر دیتا ہے۔ اجزا یہ ہیں:-

پختہ جامن کا پانی . . . چھ چھٹانک

عرق گلاب . . . . . چھ چھٹانک

چینی . . . . بارہ چھٹانک

جامن کا رس نکال کر اس میں عرق گلاب شامل کر لیں۔ پھر اس میں چینی ڈال کر آگ پر رکھیں اور ہلکی ہلکی آنچ دے کر قوام تیار کر لیں۔ لیکن قوام زیادہ گاڑھا نہ کریں ذرا پتلا ہی رہنا چاہئے۔

خوراک کی مقدار تین تولہ سے زیادہ نہ بڑھائیں۔

شربت حب الآس

یہ شربت حکیم جالینوس کا ایجاد کردہ ہے۔ اس کی بیاض کے ترجمے سے پتہ چلتا ہے۔ کہ وہ اسے معدے کی بیماریوں۔ خونی دستوں اور نفث الدم کے بیماروں پر استعمال کیا کرتا تھا لیکن ایک دفعہ اس نے ایک مریضہ عورت پر جسے حیض بکثرت آتا تھا استعمال کیا تو بہت مفید ثابت ہوا۔ یہ شربت بہت ہی پرتاثیر شے ہے۔ اس کے اجزاء یہ ہیں:۔

پھلی ببول . . . . ڈیڑھ تولہ

بیلگری . . . . ڈیڑھ تولہ

حب الآس . . . . سات تولہ

تازہ امرود . . . . سات تولہ

سیب کا پانی . . . . نصف سیر

سادہ پانی . . . . نصف سیر

ان جملہ ادویات کو ایک دیگچی میں ڈال کر آگ پر جوش دے کر جوشاندہ تیار کریں۔ جب پانی سیر کے قریب رہ جائے تو نیچے اتار لیں۔ اور مل کر چھان

لیں۔ اس چھنے ہوئے فشردہ میں تین گنا چینی عمدہ دانہ دار ملا کر قوام تیار کریں جب قوام درست ہو جائے تو سرد کر کے بوتلوں میں بھر لیں۔ اور شربت فروشوں و پنساریوں کے پاس برائے فروخت بھجوا دیں۔

مقدار خوراک: دو تولہ یا زیادہ سے زیادہ چار تولہ شربت ایک بار استعمال کرنا چاہئے۔

شربت حماض

یہ شربت معدے کو تقویت دیتا ہے۔ خفقان اور اختلاج قلب کے لئے اکسیر ہے۔ صفرا کو زائل کرتا ہے۔ قے کو روکتا ہے۔ الغرض بہت ہی مفید شربت ہے۔ اجزاء یہ ہیں:-

حماض . . . . . . ڈیڑھ پاؤ
چینی . . . . . . تین حصّہ

اس چھنے ہوئے فشردہ میں تین گنا چینی عمدہ دانہ دار ملا کر قوام تیار کریں جب قوام درست ہو جائے تو سرد کر کے بوتلوں میں بھر لیں۔ اور شربت فروشوں و پنساریوں کے پاس برائے فروخت بھجوا دیں۔

مقدار خوراک: دو تولہ یا زیادہ سے زیادہ چار تولہ شربت ایک بار استعمال کرنا چاہئے۔

شربت حرمل

یہ شربت مرگی کے مریضوں کا بہترین علاج ہے اور بہت مجرب ہے

علاوہ ازیں درد سر۔ دمہ اور کھانسی کے مریضوں کے واسطے بھی اکسیر ہے۔ اس کے تیار کرنے کے واسطے اجزائے ذیل درکار ہوں گے۔

تخم حرمل .... آدھ چھٹانک

پانی .... ایک سیر

چینی .... تین پاؤ

حرمل کوٹ کر رات بھر پانی میں بھگو کر رکھدیں۔ اور صبح اس کا جوشاندہ تیار کریں۔ جب دیکھیں۔ کہ پانی ڈیڑھ پاؤ کے قریب رہ گیا ہے تو نیچے اتار لیں۔ اور اس جوشاندہ کو کپڑے میں چھان لیں۔ اور کسی قلعی شدہ دیگچی میں ڈال کر اس میں چینی ملا دیں اور پھر آگ پر چڑھا کر حسب دستور شربت کا قوام تیار کر لیں۔ جب قوام درست ہو جائے تو آگ سے نیچے اتار کر سرد کر لیں۔ اور بوتلوں میں بھر لیں۔

طریق استعمال یہ ہے۔ کہ دو تولہ شربت میں حسب ضرورت سادہ پانی ملا کر مریض کو پلا دیں۔

شربت حنظل

اس شربت کے استعمال سے بلغم دُور اور سودا کافور ہو جاتا ہے۔ اور اگر باقاعدہ استعمال کیا جائے تو آتشک کے مادہ کو جڑھ سے اکھیڑ دیتا ہے۔

اس کی تیاری اجزائے ذیل سے کی جاتی ہے۔

پوست خنظل خشک	آٹھ تولہ
گودہ خنظل خشک	آٹھ تولہ
جڑھ خنظل	سوا تولہ
چونہ	ایک تولہ
پانی	دو سیر
چینی	ڈیڑھ سیر

ماسوائے چینی کے سب ادویات پانی میں بھگو دیں اور آگ پر رکھ کر ابالیں جب پانی تین پاؤ رہ جائے تو اسے چھان کر دو گھنٹہ تک کسی برتن میں پڑا رہنے دیں۔ تاکہ پانی نتھر جائے۔ دو گھنٹے کے بعد آہستہ آہستہ پانی نتھار لیں۔ اور اس نتھرے ہوئے پانی میں چینی ڈال کر حسب دستور شربت کا قوام تیار کر لیں۔

شربت حلبہ

یہ شربت سینے کے پرانے دردوں کو دور کرتا ہے۔ اگر پیپ آتی ہو یا سینے میں زخم ہو۔ تو اس کا استعمال چند روز میں ان دکھوں سے نجات دیتا ہے

اجزاء یہ ہیں:-

مویز منقی	سات چھٹانک
میتھرے	سات چھٹانک
ملٹھی	ایک چھٹانک، ۵ ماشہ

انجیر زرد . . . . ۱۵ عدد

ان تمام ادویات کو رات بھر پانی میں بھگو کر رکھ دیا جائے۔ اور صبح آگ پر رکھ کر جوشاندہ بنایا جائے جب پانی ڈیڑھ پاؤ کے قریب رہ جائے تو اتار کر چھان لیں۔ اور اس میں حسب ضرورت شہد ملا کر شربت کا قوام تیار کر لیں۔ جب قوام درست ہو جائے تو نیچے اتار کر رکھ دیں اور سرد پڑ جانے پر صاف شدہ اور خشک شدہ بوتلوں میں بھر لیں۔

مقدار خوراک: بوقت ضرورت مریض کو دو تولہ شربت سادہ پانی یا کسی عرق کے ساتھ پلا دیں۔

شربت خبث الحدید

بہت مقوی اور مفرح شربت ہے۔ معدے کو درست کر کے بھوک لگاتا ہے۔ بدن روز بروز رو بصحت ہوتا جاتا ہے۔ اہل یورپ اس شربت کو مختلف انگریزی نام دے کر ہمارے ملک سے ہر سال لاکھوں روپے حاصل کر لیتے ہیں۔ اجزا یہ ہیں:-

آئرن اوکسائڈ . . . . . . دو تولہ

چینی . . . . تین پاؤ

پانی . . . . نصف سیر

ترکیب تیاری: آئرن اوکسائڈ کو پانی میں اس قدر ابالا جائے کہ پانی آدھ پاؤ کے قریب خشک ہو جائے۔ تب بقیہ پانی میں چینی ملا کر

اس کا قوام حسب دستور تیار کیا جائے۔

استعمال دو تولہ فی خوراک ہے لیکن اس شربت کو ہمیشہ کھانا کھانے کے بعد ہی استعمال کریں۔

شربت خشخاش

یہ شربت نزلہ اور کھانسی کا دشمن ہے۔ سرسام اور نزلہ میں اس کا استعمال بہت اکسیر ہے۔ اجزائے ذیل سے تیار ہوتا ہے:۔

تخم خشخاش .... ایک چھٹانک

پوست خشخاس ...... ایک چھٹانک

چینی .... تین گنا

خشخاش کو ڈیڑھ پاؤ پانی میں بھگو کر رکھ دیں اور اسی قدر پانی میں پوست خشخاش کو بھی۔ دونوں علیحدہ علیحدہ رات بھر پڑے رہیں صبح پوست والے پانی کو جوش دیں جب پانی دو چھٹانک رہ جائے تو اسے مل چھان کر برتن میں ڈال لیں۔ پھر خشخاش کو علیحدہ پیس لیں اور دونوں کو ملا کر چینی ڈالیں اور نرم آنچ پر قوام تیار کریں۔

مقدار خوراک: نصف چھٹانک سے زیادہ ہرگز نہ دیا جائے۔

شربت خشخاش مرکب

یہ شربت دافع کھانسی۔ نزلہ و زکام ہے۔ دردسر اور کمزوری دماغ

کو دُور کرتا ہے۔ بہت مفید اور زود اثر دوا سے تعلق رکھتا ہے۔

اجزائے ذیل سے تیار کیا جاتا ہے۔

پوست خشخاش جس سے افیم اور بیج نہ نکلے ہوں ۱۵ عدد

اگر . . . . ۴½ ماشہ

دارچینی . . . . ۵ ماشہ

لونگ . . . . چار ماشہ

دانہ الائچی سفید . . . . . ۵ ماشہ

تیز پات . . . . ۳½ ماشہ

بالچھڑ . . . . ۱۴ ماشہ

پوست خشخاش عرق گلاب اور بید مشک ہموزن ایک سیر میں ۲۴ گھنٹہ تک بھگو کر رکھ دیں۔ باقی ادویات کو آٹھ گھنٹہ تک بھگوئے رکھیں۔ پھر دونوں کو علیحدہ علیحدہ آگ پر جوش دیں اور چھان کر صاف کر لیں۔ پھر اس صاف شدہ افشردہ میں ۹۹ تولہ مصری ملا کر قوام تیار کریں۔ جب قوام تیار ہو جائے تو عنبر ½۳ ماشے۔ مشک ۳ ماشے۔ مصطگی ۵ ماشہ زعفران اصلی ۵ ماشہ پیس کر اس قوام کے اندر ڈال دیں۔ تھوڑی دیر میں سب چیزیں یک جان ہو جائیں گی۔ تب قوام نیچے اتار لیں۔ شربت تیار ہے۔

مقدار خوراک: ایک تولہ سے دو تولہ تک کافی ہے۔

بعض لوگ کچلہ اور کوکنار بھی شامل کر لیتے ہیں مگر بغیر مشورہ حکیم کے ان کا شامل کرنا اچھا نہیں۔

شربت خار خسک

یہ شربت اس قدر پر تاثیر ہے کہ سنگِ مثانہ کو ریزہ ریزہ کر کے خارج کر دیتا ہے۔ اجزائے ذیل سے تیار ہوتا ہے۔

گوکھرو .... ۱۲ تولہ
چینی .... ایک سیر
شہد .... ۶ تولہ

گوکھرو تین پاؤ پانی میں رات بھر بھگوئے رکھیں صبح ان کا شیرہ نکال کر اس شیرہ میں کھانڈ اور شہد ڈال کر حسب دستور شربت کا قوام تیار کر لیں۔

مقدار خوراک: ۱ تولہ سے ۵ تولہ تک حسب طاقت مریض دیا جائے

شربت دینار

یہ شربت درد جگر اور درد شکم میں بہت مفید ہے۔ درد رحم اور درد مثانہ کو رفع کرتا ہے۔ جگر کے سُدے کھولنے میں مفید ہے۔ پیشاب کھول دیتا ہے۔ استسقاء۔ ذات الجنب اور قبض کو مٹاتا ہے۔ موسمی بخاروں کے لئے بہت کارگر ثابت ہوتا ہے۔

اجزائے ذیل سے تیار ہو سکتا ہے۔

پوست بیخ کاسنی ...... گیارہ تولہ

گل نیلوفر . . . . ۳ تولہ
گاؤ زبان . . . . ۳ تولہ
گل سرخ . . . . ۵ ½ تولہ
تخم کاسنی . . . . ۵ ½ تولہ
تخم کشوث (پوٹلی میں باندھ کر) . . ۸ تولہ ۱۰ ماشہ

ان سب اشیاء کو آٹھ گنا پانی میں ڈال کر آگ پر جوشاندہ بنائیں۔ جب تہائی کے قریب پانی رہ جائے تو نیچے اتار کر مل کر چھان لیں۔ اور اس فشردہ میں تین حصہ چینی ڈال کر حسب دستور شربت کا قوام تیار کریں۔ جب قوام تیاری پر ہو تو ریوند چینی چار تولہ پیس کر قوام کے اندر شامل کر لیں

مقدار خوراک: دو تولہ سے چار تولہ تک عرق بادیاں بارہ تولہ کے ساتھ استعمال کریں۔

شربت دار چینی

اس شربت کے استعمال سے بدن میں بلا کی قوت آجاتی ہے۔ اور صحت پر بہت اچھا اثر پڑتا ہے۔

حسب ذیل اجزا سے یہ شربت تیار کیا جاتا ہے۔

دار چینی . . . . چار تولہ
الائچی خورد . . . . نصف تولہ
لیموں . . . . ایک عدد

چینی . . . . تین پاؤ
پانی . . . . نصف سیر

پہلے دار چینی اور الائچی خورد کو جو کوب کر لیں۔ اور پانی میں ڈال کر آگ پر جوش دیں جب پانی ڈیڑھ پاؤ کے قریب رہ جائے تو اسے ململ کے کپڑے سے چھان لیں اور اس میں لیموں کا رس نچوڑ دیں۔ ازاں بعد چینی ملا کر نرم نرم آنچ پر قوام تیار کر لیں اور ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر لیں۔ ان پر خوش نما لیبل لگا کر بازار میں فروخت کے لئے بھجوا دیں تو بہت جاذب نگاہ ہوگا اور گاہک اسے پسند کریں گے۔

شربت رس بھری

موسم گرما کا تحفہ اور دل و دماغ کو فرحت دینے والا شربت ہے ایک گلاس نوش کرتے ہی گرمی کی حرارت خنکیوں میں بدل جاتی ہے۔

اسے تیار کرنے کے واسطے

تازہ رس بھری . . . . . آدھ سیر
چینی . . . . تین پاؤ
لیموں . . . . . . دو عدد
پانی . . . . ایک سیر

لے کر پہلے رس بھری کو مسل کر پانی میں ڈال دیں۔ اور آگ پر رکھ کر پکائیں جب جوش آتے آتے پانی نصف رہ جائے تو اسے آگ سے نیچے رکھ کر

دونوں لیموں نچوڑ دیں اور پھر جوش دیں حتیٰ کہ پانی ڈیڑھ پاؤ کے قریب رہ جائے۔ تب اسے چھان لیں پھر اس میں چینی ملا کر قوام تیار کر لیں جب قوام ٹھنڈا ہو جائے تو بوتلوں میں بھر کر اپنی فرم کے لیبل لگا دیں۔ اور مختلف شربت فروشوں کے پاس بھیجدیں۔ خوب دام وصول ہوں گے۔

شربت ریوند

امراض جگر و تلی میں بہت مفید ہے۔ حکماء اسے بہت مجرب شربت بتاتے ہیں۔ تجربہ میں بہت تسلی بخش پایا گیا ہے۔ اجزاء:-

ریوند	ڈیڑھ تولہ
غاریقون	چھ ماشہ
زہد سفید	چھ ماشہ
بسفائج	چھ ماشہ
تخم کاسنی	دو تولہ
سونٹھ	تین ماشہ
چینی	تین پاؤ
پانی	نصف سیر

ماسوائے چینی کے تمام ادویات کو پانی میں ڈال کر آگ پر جوشاندہ بنائیں اور جب پانی چھ چھٹانک کے قریب رہ جائے۔ تو نیچے اتار کر کپڑے میں چھان لیں۔ اور اس شیرہ میں چینی ملا کر اس کا قوام تیار کر لیں۔ شربت تیار ہے

شربت رُوح افزا

دل اور دماغ کو فرحت بخشنے والا بے نظیر شربت ہے۔ اس کے استعمال سے پیاس رفع ہوتی ہے۔ دل میں تسکین اور دماغ میں فرحت پیدا ہوتی ہے خفقان کو دُور کرتا ہے۔ دماغ کو آسائش دیتا ہے۔ اس مشروب نایاب کو حسب ذیل اجزا سے تیار کرتے ہیں۔

ابریشم خاص مقرض	دو تولہ
برادہ صندل	دو تولہ
گل بنفشہ	ایک تولہ
گل گاؤزبان	ایک تولہ
دانہ الائچی خورد	ایک تولہ
عرق گاؤزبان	نصف سیر
عرق بیدمشک	نصف سیر
چینی دانہ دار	ایک سیر

ماسوائے چینی ان ادویات کو عرقیات میں بھگو کر رات بھر پڑا رہنے دیں اور صبح دیگچی میں ڈال چولھے پر رکھ کر نرم نرم آنچ دے کر جوش دینا شروع کر دیں۔ جب عرق نصف کے قریب رہ جائے تو نیچے اتار لیں اور مَل کر چھان لیں۔ اور اس فشردہ میں چینی ڈال کر حسب دستور قوام تیار کریں جب قوام اختتام کے قریب پہنچے تو اس میں چاندی کے ورق دو درجن

اور روح گلاب دو تین ماشہ شامل کر لیں۔ قوام تیار کرتے وقت میل وغیرہ کے دُور کرنے کا خاص خیال رکھیں۔ بہت عمدہ اور خوش رنگ وخوش ذائقہ شربت تیار ہوگا۔ تین تولہ ہمراہ آبِ سرد ایک پاؤ صبح اور شام استعمال کریں۔

شربت زوفا سادہ

یہ شربت کھانسی اور ضیق النفس کو دُور کرتا ہے۔ بہت زود اثر اور مفید شربت ہے۔ اجزائے ذیل سے تیار کریں:-

زوفا خشک صاف شدہ .. ایک پاؤ
چینی .... دو گنا
شہد .... ہموزن

زوفا کو آٹھ گنا پانی کے اندر جوش دیں جب پانی تہائی کے قریب رہ جائے تو چھان لیں اور دو گنا چینی وہموزن شہد ملا کر قوام تیار کر لیں۔
مقدار خوراک: دو تولہ سے چار تولہ شربت ہمراہ عرق گاؤ زبان بارہ تولہ یا مناسب بدرقہ کے ساتھ استعمال کریں۔

شربت زوفہ مرکب

یہ مشروب دمہ کے مرض اور بلغمی کھانسی کو دُور کرنے میں بہت پرتاثیر ہے۔ اس کے استعمال سے سینہ بلغم سے بالکل پاک وصاف ہو جاتا ہے

اجزائے ذیل سے تیار کیا جاتا ہے :۔

انجیر .... دس عدد
ملٹھی مقشر .... ۱۰½ ماشہ
تخم خطمی وابرسا .... ہر ایک ۱۰½ ماشہ
میتھی .... ۱۴ ماشہ
تخم کرفس و بادیاں .... ہر ایک ڈیڑھ تولہ
پرسیاوشاں ...... ایک تولہ نو ماشہ
زوفا خشک .... دو تولہ
مویز منقی .... نو تولہ

ان تمام اجزا کو آٹھ گنا پانی میں رات بھر بھگو کر رکھ دیں اور ازاں بعد آگ پر جوشاندہ بنائیں ۔ اور شربت تیار کر لیں ۔

مقدار خوراک : دو تولہ سے چار تولہ ہمراہ عرق گاؤزبان بارہ تولہ استعمال کریں ۔

شربت سنا

یہ شربت صفرا ۔ بلغم اور سوداوی امراض کو رفع کرتا ہے دماغی عارضوں کو فائدہ مند ہے ۔ مقوی قلب و معدہ ہے قبض دُور کرتا ہے ۔ اسہال بے ضرر لانے میں کمالیت رکھتا ہے ۔ غرضیکہ یہ شربت بیشمار خوبیوں کا مرقع ہے ۔

اجزائے ذیل سے تیار کریں :-

برگ سنا . . . . چھ تولہ

گل بنفشہ و گاؤزبان . . . . ہر ایک ساڑھے بارہ ماشے

گل سرخ و گل نیلوفر . . . . ہر ایک ساڑھے بارہ ماشے

عناب ولایتی . . . . . . تیس دانے

آلو بخارا . . . . پندرہ دانے

لسوڑیاں . . . . ساٹھ دانے

تخم خیارین . . . . . . پونے دو تولے

تخم کاسنی . . . . . . ۱۴ ماشے

ان جملہ اشیاء کو پانی میں جوش دیں اور ہاتھوں سے مل کر اسے کپڑے میں چھان لیں۔ اب اس فشردہ میں چینی تین پاؤ ملا کر حسب دستور شربت کا قوام تیار کر لیں۔

شربت سیب

بہت نفیس شربت ہے۔ دل و دماغ اور معدہ و جگر کو طاقت دیتا ہے۔ دل میں فرحت اور بدن میں چستی پیدا کرتا ہے۔ بھوک لگاتا ہے۔ اس کے استعمال کرنے والا انسان ہر وقت ہشاش و بشاش رہتا ہے۔

اجزاء :-

سیب تازہ . . . . . . تین عدد

چینی . . . . تین پاؤ
مصطگی رومی . . . . . . ایک ماشہ
قرنفل . . . . ایک ماشہ
دارچینی . . . . ایک ماشہ
پانی . . . . تین پاؤ

سیبوں کو کدوکش کر لیا جائے۔ پھر ماسوائے چینی کے سب اشیاء کو پانی میں ڈال کر نرم آنچ پر اس قدر پکائیں۔ کہ پانی ڈیڑھ پاؤ کے قریب رہ جائے۔ تب آگ پر سے اتار لیں اور چینی ملا کر قوام تیار کر لیں۔

سیب کے شربت کی بازار میں بہت مانگ رہتی ہے اور کافی مہنگے داموں بکتا ہے۔ اور تجارت کی رو سے کافی منفعت بخش ہے۔

شربت سلمویا

یہ شربت خفقان کو دور کرتا ہے۔ سرد بیماریوں میں بہت مفید ہے بھوک لگاتا ہے۔ معدے کو درست کرتا ہے۔

اجزائے ذیل سے تیار کیا جاتا ہے:۔

پوست ترنج . . . . نیم سیر
لونگ . . . . ۹ ماشہ
تخم کنوچہ . . . . ۲ تولہ ۹ ماشہ
عود . . . . ۴ ½ ماشہ

ان جملہ اشیا کو نیم کوب کر کے اڑھائی سیر شراب میں تین روز تک بھگو کر رکھ دیں۔ ازاں بعد چھان کر ڈیڑھ سیر چینی ملا کر قوام تیار کریں اور قوام کی تیاری کے وقت

مصطگی .... ۹ ماشہ

زعفران .... ۱۱½ ماشہ

مشک .... ایک ماشہ

قوام میں شامل کر کے قوام مکمل کریں اور چھان کر بوتلوں میں بھر لیں۔ اور خوبصورت لیبل لگائیں۔

مقدار خوراک: دو تولہ سے چار تولہ شربت حسب استطاعت مریض استعمال میں لائیں۔

شربت سپستان

یہ شربت ماہرین طب نے بڑی کاوشوں اور تجربوں کے بعد تیار کیا تھا۔ جسے حکماء نے سالہا سال کی چھان بین کے بعد مرتب کیا۔ اور اس کے اجزاء کی ماہیت اور خواص کے تجربے کئے۔ جسے اب فیض عام کے طور پر معرض وجود میں لایا جا رہا ہے۔ اور اس نسخہ کو خاص و عام میں رونما کیا جا رہا ہے

یہ شربت امراض سینہ کے لئے غایت درجہ مفید ہے۔ کھانسی۔ درد سینہ۔ سینہ کی کھڑکھڑاہٹ کو حکمی طور پر دور کر دیتا ہے پیٹ کو نرم کر کے آنتوں کی خشکی ختم کر دیتا ہے۔ آنتوں کے درد کو فوراً دور کرتا ہے۔

اجزاء یہ ہیں :-

لسوڑی . . . . آٹھ چھٹانک

چینی . . . . بارہ چھٹانک

پانی . . . . ایک سیر

لسوڑیوں میں پانی ڈال کر جوشاندہ بنائیں۔ جب پانی نصف کے قریب ره جائے تو اسے چھان لیں اور چینی ملا کر قوام تیار کر لیں۔

شربت سوزاک

یہ شربت سوزاک کو رفع کرتا ہے - قرحہ مثانہ کو آرام دیتا ہے نہایت ہی مجرب اور پرتاثیر ہے -

حسب ذیل اجزاء سے تیار کر لیں :-

تخم کرفس . . . . ایک تولہ نو ماشہ

برگ گاؤزبان . . . . ایک تولہ نو ماشہ

خارخسک . . . . ایک تولہ نو ماشہ

پرسیاوشاں . . . . ایک تولہ نو ماشہ

گل بنفشہ . . . . ایک تولہ نو ماشہ

کاکنج . . . . ایک چھٹانک

ان اشیاء کو جوکوب کر کے دو سیر پانی میں شام کو بھگو دیں۔ صبح بذریعہ انبیق سے ایک سیر عرق کشید کر لیں اور اس عرق میں اڑھائی سیر چینی دانہ دار حل کر لیں

اور فلٹر پیپر سے فلٹر کرکے بغیر آگ پر پکائے بوتل میں بھر لیں۔ اب اس میں چار رتی ایسڈ بنزوئیک حل کر دیں۔ بس شربت تیار ہے۔

اس شربت کے ساتھ استعمال کرنے کے واسطے حسب ذیل اشیاء مہیا کریں۔

بیروزہ مصفےٰ	چھ ماشہ
طباشیر کبود	چھ ماشہ
کباب چینی	چھ ماشہ
دانہ الائچی کلاں	چھ ماشہ
مصری	دو تولہ

ان سب اشیا کو کوٹ کر سفوف تیار کر لیں۔ اور اس سفوف میں روغن صندل میسوری ڈیڑھ تولہ شامل کر کے کسی کھلے منہ کی شیشی میں بند کر کے رکھ لیں

طریق استعمال: ہر صبح و شام یہ دوائی بقدر دو ماشہ لے کر کھالیں پھر اوپر سے دو تولہ شربت مذکورہ پی لیں۔ اس علاج کے دوران میں تیل۔ مرچ اور ہر قسم کی کھٹائی سے کلی پرہیز کریں چند روز میں معتدبہ فائدہ ہونے لگے گا۔ نہایت مجرب ہے۔

شربت سنکھیا

یہ شربت بلغم کو رفع کرتا ہے۔ اعضائے رئیسہ کو طاقت دیتا ہے۔ اور نزلہ و زکام کو دور کرتا ہے۔

اجزاء ذیل سے تیار ہوتا ہے۔

لیکوار آرسنک .... ایک ڈرام

پانی .... پانچ چھٹانک

چینی .... تین پاؤ

لیکوار آرسنک کو پانی میں ڈالیں اور آگ پر رکھ کر چینی ڈالدیں پھر ہلکی ہلکی آنچ دے کر حسب دستور قوام تیار کرلیں۔ جب درست ہوجائے آگ سے نیچے اتارلیں، اور سرد ہونے پر بوتلوں میں بھرلیں اور خوشنما لیبل لگادیں۔

مقدار خوراک: کھانا کھانے کے بعد ایک چائے کا چمچہ اس شربت سے پی لیا کریں۔ بہت مفید چیز ہے۔

شربت سنگ گردہ ومثانہ

یہ وہ لاجواب اور صریح الاثر شربت ہے۔ جو گردہ اور مثانہ کی پتھری کے ٹکڑے ٹکڑے کرکے ہمراہ پیشاب خارج کردیتا ہے۔ یہ وہ شربت ہے جس نے ڈاکٹروں کو بھی حیران کردیا ہے۔ کہ بغیر اپریشن کے پتھری جیسی نامراد شے سے نجات دلا دیتا ہے بعض حکماء اسی ایک نسخہ کے ذریعے ہزاروں روپے کمائے ہیں۔ یہ بے نظیر شربت اجزائے ذیل سے تیار ہوتا ہے:۔

پتھر پھوڑ بوٹی (بسکھپرا) ... ایک چھٹانک

گوکھرو .... ایک چھٹانک

تخم قرطم (کسنبہ کے بیج) .... ایک چھٹانک

یہ تینوں اشیاء نیم کوب کر کے دو سیر پانی میں شام کو بھگو کر رکھ دیں، صبح قرع انبیق سے ایک سیر عرق تیار کر لیں۔ اب اس عرق میں دو سیر چینی ڈال کر حسب دستور شربت کا قوام تیار کر لیں اور بوتلوں میں بھر کر ان کے منہ کارک سے بند کر دیں۔ اور کسی معتبر دواخانہ سے حسب ذیل اشیاء حاصل کریں۔

کشتہ حجرالیہود ...... ایک تولہ

کشتہ سنگ سرماہی .... ایک تولہ

خوراک: پہلے دو رتی کشتہ حجرالیہود دو رتی سنگ سرماہی منقیٰ کے دانے میں رکھ کر کھالیں پھر دو تولہ شربت چاٹ لیں۔

سکنجبین

سکنجبین معرب ہے سکنگبین کا اور سکنگبین سرکہ انگبین کا مخفف ہے سرکہ مشہور عام چیز ہے اور انگبین فارسی میں شہد کو کہتے ہیں۔ لہذا سکنجبین کے معنی سرکہ کا شہد ہوئے۔ چونکہ سرکہ اور قند کو باہم جوش دے کر بنایا جاتا ہے، یہاں تک کہ اس کا قوام شہد کی مانند ہو جاتا ہے۔ اس لئے اس کو اس نام سے موسوم کیا جاتا ہے

سکنجبین سادہ

یہ شربت پیاس کی زیادتی کو روکتا ہے۔ منہ کا کڑواپن دور کرتا ہے اور صفرا کے غلبہ کو مٹا دیتا ہے۔

ادویات ضروری

سرکہ خالص	چار چھٹانک
پانی	چار چھٹانک
چینی	تین پاؤ

ترکیب تیاری: سب اشیاء کو ملا کر نرم نرم آنچ پر قوام تیار کریں۔ قوام ذرا پتلا ہی رکھیں۔ سرکہ بعد میں شامل کریں۔

سکنجبین خشک

دس عدد تازہ لیموں کا رس نکال کر ایک پاؤ چینی میں بذریعہ کھرل جذب کریں۔ ہر موسم میں کام آنے والی چیز ہے جب لیموں نہیں ملتے۔ اُس وقت یہ چیز بہت کارآمد ثابت ہوتی ہے۔ تھوڑے سے سفوف میں ایک چمچہ چینی ملانے سے ایک گلاس سکنجبین تیار ہو سکتی ہے۔ علاوہ ازیں آنکھوں کی امراض دھند۔ جالا۔ غبار یا آنکھوں سے پانی بہنا۔ اس سفوف کی ایک سلائی آنکھوں میں لگانے سے سب کافور ہو جاتی ہیں۔

سکنجبین عنابی

یہ شربت خونی بیماریوں کے لئے بہت مفید ہے۔ اجزا:۔

عناب	ایک پاؤ
افتیمون	ڈیڑھ تولہ

سرکہ . . . . چھ چھٹانک

چینی . . . . تین پاؤ

پانی . . . . تین پاؤ

سب اشیاء کو پانی میں ملا دیں اور آگ پر جوش دیں جب پانی نصف رہ جائے تو اس میں سرکہ اور چینی ملا کر قوام تیار کریں ۔

سکنجبین بزوری معتدل

یہ شربت بخار میں بہت مفید ہوتا ہے۔ حرارت کو دور کرتا ہے اور طبیعت میں سکون پیدا کرتا ہے۔ معدہ ۔ جگر اور تلی کے لئے بہت مفید ہے ۔ اجزائے ذیل سے تیار کریں :-

تخم کاسنی . . . . ۹ ماشہ

تخم کرفس . . . . ۹ ماشہ

رازیانہ . . . . ۹ ماشہ

بیخ رازیانہ . . . . دو تولہ

تخم خربوزہ . . . . سوا تولہ

تخم خیارین . . . . سوا تولہ

پانی . . . . چھ چھٹانک

چینی . . . . تین پاؤ

تخم خیارین اور تخم خربوزہ کے علاوہ تمام اشیاء کو پانی میں ڈال کر اس

قدرا بالیں کہ پانی ایک پاؤ رہ جائے ۔ تب تخم خیارین اور تخم خربوزہ علیحدہ رگڑ کر شیرہ نکالیں اور پانی میں ڈال دیں ۔ پھر سرکہ اور چینی شامل کر کے قوام تیار کر لیں ۔

سکنجبین لیموں

یہ شربت قے اور متلی کے لئے مفید ہے ۔ اور قوت ہاضمہ کو تیز کرتا ہے

اجزاء :۔

آب لیموں .... چھ چھٹانک

چینی .... تین پاؤ

ہر دو اشیاء کو ملا کر آگ پر قوام تیار کر لیں ۔ خوراک دو تولہ پانی دس تولہ میں ملا کر پلائیں ۔

سکنجبین رمانی

یہ شربت معدہ اور جگر کو قوت دیتا ہے اور خصوصاً تپ محرقہ میں بہت مفید ہے ۔ اجزائے ضروری :۔

آب انار ترش ...... چھ چھٹانک

آب انار شیریں ...... چھ چھٹانک

چینی .... تین پاؤ

دونوں آب انار ملا کر گرم کریں جب پانی نصف رہ جائے تو چینی ملا کر

قوام تیار کرلیں۔

سکنجبین افتیمونی

یہ شربت امراض مالیخولیا میں بہت مفید ہے جن مریضوں کا مالیخولیا کا علاج
کیا جائے ان کو دینا چاہیے۔ اجزاء یہ ہیں:۔

افتیمون .... اڑھائی تولہ
فرنجمشک .... اڑھائی تولہ
سرکہ .... ایک سیر
چینی .... تین پاؤ

اشیاء بالا کو سرکہ میں اس قدر گرم کریں۔ کہ ڈیڑھ پاؤ کے قریب رہ جائے
اب اس میں چینی ڈال کر قوام بنالیں۔

مقدار خوراک: دو تولہ شربت کسی مناسب عرق کے ہمراہ یا سادہ پانی
کے ہمراہ استعمال کریں۔

سکنجبین کاسنی

یہ شربت جگر کی گرمی کو دُور کرتا ہے۔ دردِ سر کو بہت ہی مفید ہے بخیروں
کو دُور کرنے کا مجرب علاج ہے۔ اجزائے ضرور یہ

سبز کاسنی کا پانی .... آٹھ چھٹانک
سرکہ .... آٹھ چھٹانک

چینی .... تین پاؤ

ترکیب تیاری: کاسنی کے پانی اور سرکہ کو گرم کریں۔ پھر چھان لیں اور دوبارہ گرم کریں۔ جب پانی ڈیڑھ پاؤ رہ جائے تو چینی ملا کر قوام تیار کر لیں۔

سکنجبین افیونی

یہ شربت سانپ کے ڈسے ہوئے اور افیون کھائے ہوئے مریض کے واسطے بہت مفید علاج ہے۔ مرض گنٹھیا کا مریض اگر اسے استعمال کرے۔ تو بہت فائدہ حاصل ہو سکتا ہے ان امراض کے لئے یہ شربت اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ اجزائے ذیل سے تیار کیا جاتا ہے :-

سرکہ خالص .... ایک چھٹانک

سمندر کا نمک .... دو سیر

شہد خالص .... ایک سیر

نمک اور شہد مناسب پانی میں ڈال کر گرم کریں۔ اور جب پانی ابلنے لگے اور قوام گاڑھا ہونے لگے تو نیچے اتار لیں اور سرکہ ملا کر رکھ دیں۔ شربت تیار ہے۔ صاف شدہ بوتلوں میں بھر لیں۔

شربت شفا

یہ شربت درد پسلی کو بہت فائدہ مند ہے۔ علاوہ ازیں نمونیہ۔ کھانسی نزلہ اور زکام کے لئے از حد مفید ثابت ہوا ہے۔

اجزائے ذیل سے تیار ہوتا ہے۔

عناب .... ایک پاؤ

لسوڑی .... ایک پاؤ۔

گل نیلوفر .... ایک پاؤ

پانی .... ڈیڑھ سیر

چینی .... تین پاؤ

تمام اشیاء کو پانی میں ڈال کر آگ پر جوشاندہ تیار کریں۔ جب پانی آدھ سیر کے قریب رہ جائے تو نیچے اتار کر ان اشیاء کو مل کر کپڑے میں چھان لیں، اور اس فشردہ میں چینی ملا کر شربت کا قوام تیار کر لیں۔

شربت شاہترا

یہ شربت بلغمی اور سوداوی جلے ہوئے مادوں کو خارج کرتا ہے خارش اور جذام کو دور کرتا ہے۔ صفراوی خلطوں کو تسکین دیتا ہے۔ اور رنگ زہبی داد کو بہت مفید ہے۔ قبض توڑتا ہے۔ صحت کو درست کرتا ہے۔

حسب ذیل اجزاء سے تیار کیا جاتا ہے:۔

تخم کشوث .... ڈیڑھ تولہ

گل گلاب .... ڈیڑھ تولہ

زرشک .... سوا تولہ

بہیدانہ .... سوا تولہ

گل بنفشہ . . . . پونے دو تولہ

پرسیاؤشاں . . . . پانچ تولہ

ملٹھی . . . . پانچ تولہ

بسفائج . . . . پانچ تولہ

سنا . . . . پانچ تولہ

گل گاؤزبان . . . . پانچ تولہ

ہلیلہ سیاہ . . . . پانچ تولہ

ہلیلہ کابلی کا پوست . . . . . پانچ تولہ

پوست ہلیلہ زرد . . . . . . ۸ تولہ

املی . . . . ۷½ تولہ

آلو بخارا . . . . تیس عدد

نیلوفر . . . . تیس تولہ

عناب . . . . ۵۰ دانے

لہسوڑیاں . . . . ۵۰ دانے

تمام ادویات کو سبز شاہترے کے چار سیر پانی میں چوبیس گھنٹہ تک بھگو کر رکھ دیں۔ اور پھر آگ پر جوشاندہ بنائیں جب تہائی پانی جل جائے تو چھان لیں پھر ایک سیر چینی ملا کر قوام تیار کر لیں۔

مقدار خوراک

دو تولہ سے پانچ تولہ شربت

شربت صندل

شدتِ پیاس کو تسکین دیتا ہے۔ گرمی کی تپش دور کرتا ہے، دل اور دماغ کے لئے مقوی اور فرحت افزا ہے مصفی خون بھی ہے۔ اجزا یہ ہیں:-

برادہ صندل . . . . دو اونس

چینی عمدہ . . . . بارہ چھٹانک

پانی . . . . تین پاؤ

کسی قلعی شدہ برتن میں برادہ صندل پانی میں بھگو کر بارہ گھنٹے تک رکھیں پھر اسے جوش دے کر عرق حاصل کرکے اسے چھان لیا جائے۔ اور پھر اس عرق میں چینی ڈال کر اسے آگ پر پکائیں میل ساتھ کے ساتھ اتارتے جائیں جب قوام تیار ہو جائے تو نیم گرم حالت میں ہی بوتلوں میں بھر لیں۔

اس شربت میں اگر بجائے پانی کے عرق گلاب اصلی استعمال کر لیا جائے تو اس میں اور بھی خوبی پیدا ہو جاتی ہے۔ شربت تیار ہو جائے تو روغن صندل کے پندرہ قطرے الکوحل میں حل کرکے شربت میں ملائیں اور تھوڑا سا زرد رنگ عرق گلاب میں حل کرکے شربت میں ملا لیں تو اس کی رنگت ہلکی زرد رنگ کی ہو جائے گی۔

دو تولہ شربت صندل ہمراہ عرق گاؤزبان بارہ تولہ استعمال کریں۔

شربتِ صدر

کہتے ہیں۔ یہ شربت حکیم بلیموس نے بکمال محنتِ شاقہ بڑے تجربات کے بعد سینے کے امراض کے واسطے تیار کیا تھا۔ حلق اور سینے کے امراض کے لئے بہت صریع الاثر دوا ہے۔ کھانسی۔ دمہ۔ دائمی نزلہ اور زکام کے واسطے بہت ہی اکسیر ہے۔ اجزائے نسخہ یہ ہیں :۔

کو بیا ابریشم مقرض	پونے دو تولے
گاؤزبان	سوا تولہ
گل گاؤزبان	نو ماشہ
پرسیاوشاں	پونے دو تولے
ملٹھی	نو ماشے
پوست خشخاش	چھ عدد

اِن ادویات کو بوقتِ شب سیر بھر پانی میں ڈال کر بھگو کر رکھ دیں۔ صبح جوش دے کر چھان لیں اور پانی کی مقدار سے تین گنا چینی ملا کر قوام تیار کر لیں۔ دو تولہ شربت ہمراہ عرق گاؤزبان بارہ تولہ ہر روز استعمال کریں۔

شربت عناب

یہ شربت کھانسی۔ درد سینہ۔ فساد خون۔ اور مرض چیچک وخسرہ کے لئے بہت مفید ہے۔ اجزائے ذیل سے تیار ہوتا ہے :۔

عناب	ایک پاؤ
پانی	دو سیر

عناب پانی میں ڈال کر جوش دیں۔ جب پانی تیسرا حصہ رہ جائے تو اسے مل چھان کر دو سیر چینی ملا کر قوام تیار کر لیں۔

مقدار خوراک: دو تولہ شربت ہمراہ عرق گاؤزبان بارہ تولہ استعمال کریں۔

شربت عشبہ

اعلیٰ درجہ کا مصفّیٰ خون ہے۔ خارش خشک و تر کو دور کرنے میں لاثانی ہے۔ اجزائے ذیل سے تیار کریں۔

عشبہ	تین تولے
برگ شاہترہ و تخم شاہترہ ..	ہر ایک نو ماشہ
بلی لوٹن	نو ماشہ
منڈی بوٹی	نو ماشہ
برگ گاؤزبان	نو ماشہ
تخم کاسنی	نو ماشہ
برادہ صندل	نو ماشہ

ان جملہ ادویات کو دو سیر پانی میں بھگو کر دو روز رکھ دیں ازاں بعد نکال کر آگ پر جوشاندہ بنائیں جب پانی تین پاؤ کے قریب رہ جائے تو اتار کر مل کر چھان لیں اور تین پاؤ چینی دانہ دار ملا کر قوام شربت تیار کریں

شربت عسل

یہ شربت تمام سرد بلغمی امراض خصوصاً فالج اور رعشہ کے لئے نہایت مفید ہے اور معدہ کے لئے بھی نافع ہے۔

شہد سفید ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ نصف سیر

بارش کا پانی ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ تین سیر

دونوں کو خوب پکا کر جھاگ اتار لیں۔ پھر مرچ سفید۔ سونٹھ۔ لونگ۔ خولنجاں۔ مصطگی رومی۔ ہر ایک ساڑھے چار ماشہ باریک پیس کر چھان کر پوٹلی میں باندھ کر اس میں ڈال دیں جب شربت کا قوام بن جائے تو اتار کر بوتلوں میں بھر کر کام میں لائیں۔

شربت فالسہ

یہ مشروب دل اور معدہ کو طاقت دیتا ہے۔ مفرح ہے۔ دل کی گرمی کو دور کر کے دل و دماغ کو تسکین دیتا ہے۔ پیاس کو روکتا ہے۔ بھوک بڑھاتا ہے گرمی کے موسم میں ایک تسکین کے سامان پیدا کرنے والا ساتھی ہے۔ موسم گرما میں اس کا استعمال ضروری ہے۔ اجزائے ذیل سے تیار کریں۔

پختہ فالسہ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ آدھ سیر

پانی ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ تین پاؤ

چینی ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ تین پاؤ

خوشبو .... حسب منشا

فالسہ کے دانے کسی چینی کے برتن یا قلعی شدہ دیگچی میں ڈال کر ہاتھ سے کچل کر رس نکال لیں اور پانی کے اندر ڈال دیں پھر اسے ململ کے کپڑے میں چھان کر اس پانی میں دانہ دار چینی ملا کر آگ پر رکھ دیں اور قاعدہ کے مطابق قوام تیار کریں۔ اور میل وغیرہ دور کرتے جائیں جب قوام صحیح طور پر تیار ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے خوبصورت سی بوتلوں میں بھر کر لیبل لگا دیں۔ شربت تیار ہے۔

اگر اپنے استعمال کے لئے شربت تیار کرنا ہو تو صرف فالسہ کے رس میں ہی چینی ملا کر قوام تیار کر لیں۔ ورنہ تجارتی غرض سے پانی کا ملانا ضروری ہے تاکہ زیادہ مہنگا نہ پڑے۔

مقدار خوراک: دو تولہ سے چار تولہ تک استعمال کیا جا سکتا ہے لیکن ہمراہ عرق گاؤزبان استعمال کرنا چاہیئے۔

شربت فریاد رس

یہ شربت کھانسی و نزلہ کے مریض کے لئے بہت مفید ہے۔ سل کی کھانسی کو بیخ و بن سے اکھیڑ دیتا ہے۔ اجزائے ذیل سے تیار ہوتا ہے۔

گاؤزبان .... تین تولہ

صندل سفید .... تین تولہ

پرسیاؤشاں .... تین تولہ

عود صلیب .... تین تولہ

تخم خشخاش سفید .... تین تولہ

ملٹھی مقشر .... ڈیڑھ تولہ

بادیاں .... ڈیڑھ تولہ

تخم خطمی .... ڈیڑھ تولہ

گل سرخ .... ڈیڑھ تولہ

مویز منقی .... ۳۷ عدد

پوست خشخاش مسلم .... سات عدد

ان جملہ اجزا کو آٹھ حصہ پانی میں ڈال کر آگ پر جوشاندہ بنائیں۔ جب پانی تہائی کے قریب رہ جائے تو نیچے اتار کر مل کر چھان لیں اور پھر تین حصے چینی ملا کر حسب دستور قوام شربت تیار کریں۔

مقدار خوراک، دو تولہ شربت ہمراہ عرق گاؤزبان بارہ تولہ استعمال کریں

شربتِ فواکہ

یہ شربت جملہ اعضائے بدن انسانی کے لئے قوت بخش ہے۔ ہر انسان کو اس کا استعمال لازم ہے۔ جو اپنی صحت کو بحال رکھنا چاہیں وہ ضرور استعمال کریں۔ اجزائے ذیل سے تیار کیا جا سکتا ہے۔

آب انار شیریں و ترش ... ہر ایک دس تولہ

آب بہی شیریں .... دس تولہ

سیب ترش .... دس تولہ

آب امرود . . . . دس تولہ
آب انگور خام . . . . دس تولہ
آب سماک . . . . دس تولہ
آب زرشک . . . . دس تولہ

ان تمام رسوں کو تین گنا چینی میں شامل کر کے حسب دستور قوام تیار کرلیں ۔ شربت تیار ہے ۔ جو آب حیات کے مترادف ہے ۔

مقدار خوراک : دو تولہ شربت ہمراہ عرق گاؤزبان سات تولہ و عرق بیدمشک پانچ تولہ استعمال کرتے جائیں ۔

شربت فولاد

یہ شربت بہت بہترین تحفہ ہے جس کے استعمال سے جسم انسانی کے اندر تازہ خون دَورہ کرنے لگتا ہے ۔ رگ و پے میں ایک مسرت اور شادمانی کی لہر دَوڑ جاتی ہے ۔ تمام کمزوریاں اور سستیاں دُور ہو جاتی ہیں ۔ دل و دماغ و دیگر اعضائے رئیسہ میں بیداری پیدا ہو جاتی ہے ۔ یہ لاجواب شربت اجزائے ذیل سے تیار کیا جاتا ہے ۔

امونیا سائٹرس وآئرن . . . . . بتیس گرین
ٹنکچر نکسوامیکا . . . . بتیس بوند

پہلے امونیا سائٹرس کو باریک کرلیں ۔ اور پھر روح کیوڑہ یا گلاب ملا کر خوب کھرل کریں ۔ جب دوا روح میں حل ہو جائے ۔ تب ٹنکچر نکسوامیکا شامل کرلیں

اور اس مرکب کو خوب حل کریں لیکن یہ عمل کرتے وقت یہ مرکب گرم حالت میں رہنا چاہیئے۔ سرد نہ ہونے پائے۔ پورے طور پر حل کر لینے کے بعد اس میں ایسڈ سلی سلاس یا بورک ایسڈ بھی تھوڑا سا ملا لیں تاکہ اگر یہ شربت کچھ مدت پڑا رہے تو خراب نہ ہونے پائے۔ اس طرح سے اب یہ شربت فولاد تیار ہو گیا ہے اسے خوشنما بوتلوں میں بھر لیں اور جاذب نگاہ لیبل لگا کر برائے فروخت مال تیار کر لیں کیونکہ یہ شربت ہاتھوں ہاتھ فروخت ہو جانے والی چیز ہے۔ شائقین حضرات ہر وقت ایسی طاقت ور اور خوش آیند دواؤں کی ٹوہ میں رہتے ہیں۔ امرا اور رؤسا کے لئے بہترین تحفہ ہے۔

مقدار خوراک و طریق استعمال یہ ہے کہ دن میں ایک بار ایک چھٹانک شربت لے کر استعمال کریں اور بہتر یہ ہے۔ کہ کھانا کھا لینے کے بعد استعمال کیا جائے۔

اس شربت کو اگر خوبصورتی کے لئے رنگین بنانا منظور ہو تو مٹھائی میں پڑنے والا رنگ ملا لیں۔ اور خوشبو پیدا کرنے کے واسطے کچھ روح گلاب یا روح کیوڑہ شامل کر لیا جائے۔ جو چند قطرے ملا دینے سے اچھی خاصی خوشبو دینے لگے گا۔

شربتِ فولاد انسانی بدن کی صحت کا ضامن ہے۔ چند قطرے حلق میں ٹپک کر آبِ حیات کا کام کرتے ہیں اور حیاتِ نو کے سامان پیدا ہو جاتے ہیں۔

شربت فولادِ جامنی

یہ شربت مصفی خون ہے۔ خون صالح پیدا کرتا ہے۔ ضعفِ جگر ضعفِ دماغ اور ضعفِ معدہ کو مفید ہے۔ خونی پیچش و بواسیر اور کمی خون کو نافع ہے۔
اس کے اجزا حسبِ ذیل ہیں :۔

جامن کا پانی یا جامن کی چھال کا پانی .. دو سیر
برادہ فولاد عمدہ . . . . . . ایک چھٹانک
ترپھلہ . . . . ایک چھٹانک
کاسنی . . . . دو تولہ
برہمی بوٹی . . . . تین چھٹانک
الائچی خورد . . . . ایک چھٹانک
ترکٹا . . . . ایک چھٹانک
بہمن سرخ و سفید . . . . . . ہر ایک ایک چھٹانک

جامن کا پانی ایک مٹکے میں ڈال کر اس میں برادہ فولاد ملا دیں۔ اور مٹکے کا منہ بند کر کے ایک ہفتہ تک پڑا رہنے دیں۔ لیکن روزانہ کسی لکڑی سے برادہ کو ہلاتے رہیں۔ ایک ماہ کے بعد یہ مرکب تیار ہو جائے گا۔ اب اس مرکب میں باقی اشیا ملا دیں اور دس سیر پانی ڈال کر عرق کشید کریں اس میں سے تقریباً دس بوتل عرق تیار ہو جائے گا۔

اب یوں کریں۔ کہ ایک بوتل عرق فولاد میں ڈیڑھ سیر سفید چینی ملا کر نرم

آنچ پر قوام تیار کر لیں۔ جب قوام تیار ہو جائے۔ تو اسے خوبصورت اور رنگین بنانے کے لئے اس میں ایسڈ سلی سلاس جو ایک مشہور انگریزی دوا ہے پانچ گرین گرم گرم قوام میں ملا دیں۔ اس سے شربت خراب نہیں ہوتا خواہ کتنی مدت پڑا رہے۔ علاوہ ازیں ایک رتی ٹاٹری بھی شامل کر لیں۔ تاکہ شربت جم نہ جائے۔ جب قوام سرد ہو جائے تو خوشبو کے لئے ایسنس روز یا آرنج چھ ماشے شامل کر لیں۔ اور پھر لائیکوار آرسینی کیلیس اڑھائی ڈرام یعنی ایک سو پچاس بوند ملا کر بوتل میں بھر لیں۔ شربت فولاد تیار ہے۔

شربتِ فاسفورس

یہ شربت دل اور دماغ کو تقویت دیتا ہے۔ بہت مفرح ہے اور مقوی معدہ ہے۔ اجزا یہ ہیں:۔

فاسفورس ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	ایک ماشہ
کلوروفارم ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	سات تولہ
الکوحل ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	½۳۴ تولہ
گلیسرین ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	حسب ضرورت

فاسفورس اور کلوروفارم کو ایک پختہ شیشی میں ڈال کر گرم پانی میں اتنا عرصہ رکھیں کہ فاسفورس حل ہو جائے پھر اس کے اندر الکوحل ملا کر احتیاط سے رکھ دیں۔ اس کے بعد اس مرکب کو ایک حصہ گلیسرین میں چار حصہ اچھی طرح حل کر لیں۔ شربت تیار ہے۔ بوتلوں میں ڈال کر لیبل لگا دیں۔ اور تجارت کی غرض

سے مارکیٹ میں بھجوا دیں۔

خوراک: پندرہ سے ساٹھ قطرہ تک بعد از غذا کے استعمال میں لائیں کھانے سے پہلے ہرگز استعمال نہ کریں۔

شربت کیوڑہ

دل کو قوت اور فرحت دیتا ہے۔ پیاس بجھاتا ہے۔ اجزاء:۔

عرق کیوڑہ خالص . . . . . . ڈیڑھ پاؤ

چینی . . . . ایک سیر

عرق کو چینی میں ملا کر حسب دستور قوام تیار کر لیا جائے اور ٹھنڈا کر کے نفیس بوتلوں میں ڈال کر محفوظ رکھ لیں۔ شربت گاؤزبان یا پانی کے ساتھ استعمال کریں۔

شربت کافور

یہ شربت وہ حیرت انگیز چیز ہے۔ جو اعصابی بیماریوں کے لئے بہت ہی مفید ہے۔ نیز حکما کا اس کے متعلق متفقہ فیصلہ ہے کہ پلیگ کی بیماری میں اگر اس شربت کو نوجوان بیماروں میں استعمال کیا جائے تو آبِ حیات کا کام دیتا ہے جو اجزائے ذیل سے تیار کیا جاتا ہے۔

گل نیلوفر . . . . چار چھٹانک

کافور . . . . ایک ماشہ

ست پودینہ . . . . ایک ماشہ
چینی . . . . تین پاؤ
پانی . . . . ایک سیر

گل نیلوفر کو رات بھر پانی میں بھگو کر رکھ دیں۔ اور صبح اس پانی کو اس قدر جوش دیں کہ صرف چھ چھٹانک کے قریب رہ جائے تب اسے چھان لیں اور چینی ملا کر قوام تیار کر لیں۔ ادھر یہ قوام تیار ہو رہا ہو۔ اُدھر ست پودینہ اور کافور ایک شیشی میں بند کر کے دھوپ میں رکھ دیں۔ جب وہ پانی ہو جائیں اسے قوام میں ڈال کر چمچہ سے ملا دیں۔ شربت تیار ہے۔ استعمال کے وقت بوتل ہلا کر شربت نکالا کریں۔

شربت کاسنی

یہ شربت تپ دق صفراوی کے واسطے بہت مفید ہے۔ اور دل جگر و معدہ کو تقویت دیتا ہے۔ اجزائے ذیل سے تیار کیا جاتا ہے۔

لیموں . . . . چار عدد
عرق کاسنی . . . . نصف سیر
چینی . . . . تین پاؤ

عرق کاسنی میں لیموں کا رس نچوڑ لیں اور اسے اس قدر جوش دیں کہ صرف پانچ چھٹانک رہ جائے۔ اب اسے چھان لیں اور اس میں چینی ڈال کر قوام تیار کر لیں۔ شربت تیار ہے۔

شربت کپاس

یہ شربت خفقان بلغمی کے مرض پر بہت مفید ہے۔ ایسے مریضوں کو استعمال کرانا چاہئے۔ اجزائے ذیل سے تیار کیا جاتا ہے۔

کپاس کے تازہ پھول . . . . . آدھ سیر

پانی . . . . دو سیر

چینی . . . . تین پاؤ

زعفران . . . . دو ماشہ

کپاس کے پھول شام کو پانی میں بھگو کر رکھ دیں۔ صبح دھیمی دھیمی آنچ دے کر جوشاندہ تیار کریں۔ جب پانی تہائی رہ جائے تو مل کر چھان لیں۔ اس میں چینی ملائیں اور حسب دستور قوام تیار کر لیں۔ پھر آگ سے اتار کر زعفران پیس کر اس میں حل کر دیں۔ شربت تیار ہے۔ پانچ تولہ ہمراہ عرق گاؤ زبان استعمال کریں۔

شربت کنوث

اس شربت کے استعمال سے جگر اور معدے میں قوت آتی ہے۔ یہ شربت جگر کے سُدوں کو کھول دیتا ہے۔ حکماء اسے خاص طور پر مرکب بخاروں میں استعمال کراتے ہیں۔

بیج بادیاں . . . . نو ماشہ

گل سُرخ . . . . نو ماشہ

انیسون .... نو ماشہ

تخم کشوث در پوٹلی باندھ کر .... ایک تولہ نو ماشہ

تخم کاسنی .... ایک تولہ نو ماشہ

گل کشوث .... ایک تولہ نو ماشہ

تخم خیارین .... ایک تولہ نو ماشہ

تخم خربوزہ .... ایک تولہ نو ماشہ

پوست بیخ کاسنی .... ایک تولہ نو ماشہ

ان سب کو آٹھ گنا پانی میں اس قدر جوش دیں کہ باقی پانی تہائی کے قریب رہ جائے پھر مل کر چھان لیں اور ایک سیر چینی ملا کر قوام تیار کریں۔

اس کی خوراک دو تولہ ہمراہ عرق بادیاں چھ تولہ اور عرق برنجاسف چھ تولہ ہے۔

شربت گلو

یہ شربت دیرینہ بخاروں کے واسطے بہت مفید ہے کھانسی کو دور کرتا ہے کھانسی والے بخاروں کو دور کرتا ہے۔ ادویات ذیل سے بنایا جاتا ہے۔

گلو نیم کوفتہ .... چھ تولہ

گل نیلوفر مصفےٰ .... چار تولہ

گل سرخ .... دو تولہ

چینی .... چھ چھٹانک

پہلے ان اجزا کا جوشاندہ تیار کریں پھر مل کر چھان لیں اور چینی ملا کر قوام شربت تیار کر لیں۔

شربتِ گڑھل

یہ شربت مقوی دل و دماغ ہے۔ مالیخولیا کو دور کرتا ہے۔ اس کے استعمال سے چہرے کا رنگ نکھر آتا ہے۔ بدن میں ایک مسرت پیدا ہوتی ہے دل و دماغ میں نئی زندگی کے سامان نظر آنے لگتے ہیں۔ اجزاء:۔

گل گڑھل	پچاس عدد
کاغذی لیموں	دس عدد
عرق گلاب	تین چھٹانک
مصری	نصف سیر
عرق گاؤزبان	ایک پاؤ
عرق کیوڑہ	ایک چھٹانک
کشنیز مقشر	ساڑھے چار ماشے
دانہ الائچی سفید	ساڑھے چار ماشے
رس رنگترہ	ایک چھٹانک
ولایتی انار	ایک چھٹانک

اول گڑھل کی سبزی دور کر دیں اور چینی کے پیالے میں عرق لیموں ڈال کر اس میں گل گڑھل کو بھگو دیں۔ رات بھر پڑے رہیں۔ صبح اس میں عرق گلاب شامل

کر کے پھر رکھدیں اور رات دن پڑا رہنے دیں۔ ازاں بعد مصری۔ گاؤ زبان
اور کیوڑہ بھی شامل کریں۔ اور الائچی و کشنیز کو نیم کوب کرنے کے بعد ان اشیا
میں اضافہ کر دیں۔ اوپر سے زنگترے اور انار کا رس ڈال کر برتن کو ڈھک دیں
جو بحفاظت تمام ایک دن اور رات پڑا رہے اس کے بعد اسے فوراً ہاتھوں
سے مل کر قوام بنا لیں۔ جب قوام تیار ہونے لگے۔

مشک	ایک رتی
عنبر	۱½ ماشہ
زعفران	نصف رتی

ہر سہ اشیاء کو عرق گلاب میں حل کر کے قوام میں ملا دیں۔ دو تولہ سے پانچ
تولہ تک استعمال کریں۔

شربت گاؤزبان

یہ شربت دل و دماغ کو فرحت دیتا ہے خفقان کو زائل کرتا ہے سوداوی
مزاج کے انسانوں کے لئے بہت مفید ہے۔

ادویات ترکیبی یہ ہیں :۔

برگ گاؤزبان	دو تولہ
گل بنفشہ	نو ماشہ
گل سرخ	نو ماشہ
اسطوخدوس	نو ماشہ

زرنجشک	نو ماشہ
بادرنجبویہ	ایک تولہ
گل نیلوفر	ایک تولہ
عرق گلاب	آدھ پاؤ
چینی	ڈیڑھ پاؤ

اشیاء مندرجہ بالا کو پانی میں بھگو دیں اور پھر مل کر چھان لیں پھر عرق گلاب اور چینی ملا کر شربت کا قوام بنا لیں شربت تیار ہے۔

شربت گلاب

گلاب کی پنکھڑیاں	ایک سیر
چینی کرشل	پندرہ سیر
پانی	دس سیر
تیزاب گندھک	بیس بوند

گلاب کی پتیوں (پنکھڑیوں) کو پانی میں چند گھنٹے بھگو کر رکھ دیں۔ پھر آگ پر پکائیں اور کسی ململ کے صاف کپڑے میں چھان لیں۔ اور اس پانی میں چینی ڈال کر قوام تیار کر لیں۔ شربت تیار کر لینے پر ۲۰ بوند تیزاب گندھک بھی ملا دیں اس سے شربت میں گلاب کی رنگت پیدا ہو جائے گی۔

یہ شربت تجارتی کاروبار کے لئے بہت منافع بخش ہے۔ خوبصورت لیبل سے مزین کر کے فائدہ اُٹھائیں۔

شربت گولر

یہ شربت نزلہ گرم کو مفید ہے۔ کھانسی اور دمہ کو بھی زائل کرتا ہے۔
رطوبت کو کم کرتا ہے۔ اجزا حسب ذیل ہیں:۔

کچے گولر	سوا سیر
لسوڑیاں	پانچ تولہ
بیج پالک	پانچ تولہ
ملٹھی مقشر	پانچ تولہ
عناب ولایتی	پانچ تولہ

ان جملہ ادویات کو پانی میں تر کرکے رات بھر پڑا رہنے دیں۔ صبح اس کو مل کر چھان لیں اور اس میں چینی ڈال کر شربت کا قوام تیار کرلیں۔ شربت تیار ہے۔
مقدار خوراک: دو تولہ تازہ پانی کے ہمراہ پلائیں۔ ترشی۔ تیل اور دہی سے پرہیز لازم ہے۔

شربت لیموں

یہ شربت معدہ و جگر کو تقویت دیتا ہے۔ پیاس کو کم کرتا ہے۔ خصوصاً متلی اور قے کے لئے عمدہ چیز ہے۔ اس کے استعمال سے طبیعت برقرار ہو جاتی ہے۔
اجزا یہ ہیں۔

لیموں کا رس	چار چھٹانک

پانی . . . . نصف سیر
چینی . . . . تین پاؤ

لیموں کے رس کو پانی میں ملا کر کسی صاف قلعی دار برتن میں ہلکی ہلکی آگ پر جوش دیں۔ پھر چینی ملا کر حسب دستور قوام شربت تیار کر لیں۔ قوام ذرا پتلا ہی رکھیں۔

شربت لوکاٹ

یہ شربت صفرا کا دشمن ہے۔ اس کی تیزی کو فوراً رفع کرتا ہے۔ پیاس بجھاتا ہے۔ دل کو فرحت دیتا ہے۔ اجزا یہ ہیں:۔

آب لوکاٹ . . . . . . آدھ سیر
چینی . . . . ڈیڑھ سیر

لوکاٹ عمدہ منگا کر ان کی گٹھلیاں نکال لیں اور گودے کا رس نکال کر آدھ سیر بنا لیں۔ پھر اس میں چینی ملا کر قوام تیار کر لیں اور سرد ہونے پر صاف شدہ بوتلوں میں ڈال دیں۔

مقدار خوراک: دو تولہ شربت ہمراہ عرق گاؤزبان یا سادہ پانی۔

شربت مفرح القلوب

دماغ میں تازگی اور دل میں فرحت پیدا کرتا ہے۔ نسیان اور کمزوری دماغ کو دور کرتا ہے۔ دماغی محنت والوں کے لئے بے حد مفید ہے۔ وکلاء، ایڈیٹر

اور پروفیسر و دیگر دماغی کام کرنے والے حضرات اسے ضرور استعمال کریں۔ اس کے چند گھونٹ محنتِ شاقہ کے بعد آرام اور فرحت پیدا کر دیتے ہیں۔

اجزائے ذیل سے تیار کیا جاتا ہے:۔

کوڑیالہ بوٹی	ایک چھٹانک
برہمی بوٹی	ایک چھٹانک
فریبہ بوٹی	ایک چھٹانک
گل گلاب	اڑھائی تولہ
برادہ صندل	اڑھائی تولہ
خس	اڑھائی تولہ

ان سب کو تین سیر پانی میں بھگو کر چوبیس گھنٹے تک رکھیں ازاں بعد اس سے ڈیڑھ سیر عرق کشید کر لیا جائے۔ اس عرق میں تین سیر چینی آمیختہ کر کے قوام بنا لیا جائے شربت تیار ہے۔

اس شربت کو استعمال کرنے کے لئے حسب ذیل سفوف بھی تیار کر لینا چاہیئے۔

تخم کدو شیریں	ایک چھٹانک
مغز خیار۔ تربوز۔ خربوزہ میٹھا . . .	ہر ایک ایک چھٹانک
مغز بادام شیریں	ایک چھٹانک

یہ سفوف ایک تولہ کھا کر اوپر سے دو تولہ شربت کو ایک چھٹانک پانی میں ڈالکر اس میں تھوڑا سا عرق کیوڑہ خوشبو کے لئے ملا کر پی جائیں۔

شربت مسہل

اس شربت کو تنقیے کے بعد بالاصول کے ساتھ استعمال کیا جاتا ہے۔ تاکہ باقی مادہ بھی خارج ہو جائے۔ امراض فالج اور لقوہ اور دیگر امراض دماغ میں فائدہ مند ہے۔ اجزا یہ ہیں :۔

تخم کرفس	۱۱ ماشہ
سونف . بلی لوٹن	ہر ایک ۱۱ ماشہ
تربد سفید . سنا . اسطوخودوس . .	ہر ایک تین تولہ
انجیر زرد	بیس تولہ
مویز منقی	چھ تولہ
اذخر . ملٹھی مقشر	ہر ایک سات ماشہ
شکاعی . بادآورد . تخم کشوث . .	ہر ایک ساڑھے سات ماشہ
سونف . انیسون . گل بابونہ . . .	ہر ایک ساڑھے چھ ماشہ
عود صلیب	ڈیڑھ تولہ

جملہ اشیاء رات کو بھگو دیں۔ صبح جوشاندہ تیار کر کے اور مل چھان کر صاف کر کے قند ملا کر قوام تیار کر لیں۔ قند سب وزن سے سہ گنا ہو۔ اس کے بعد ریوند خطائی ۱/۲ ۱۰ ماشہ سوت سفید ۱۸ ماشہ، غاریقون ۷ ماشہ پیس کر قوام میں شامل کر لیں۔ مقدار خوراک، دو تولہ سے پانچ تولہ حسب طاقت مریض استعمال میں لادیں۔

شربت مشک عنبر

جسم میں تنو رمندی اور توانائی لاتا ہے طبیعت سے سُستی اور اُداسی دُور کر دیتا ہے۔ دل کو ہر وقت ہشاش بشاش رکھتا ہے۔

حسب ذیل اجزا سے تیار کیا جاتا ہے:-

مشک عنبر	ایک ماشہ
زعفران	ایک ماشہ
چینی	تین پاؤ
پانی	نصف سیر

مشک عنبر اور زعفران کو پانی میں پیس کر یک جان کر لیا جائے۔ اس کے بعد پانی کو اس قدر اُبالا جائے کہ پانی چھ چھٹانک کے قریب رہ جائے۔ اب اسے چھان لیں اور اس پانی میں چینی ڈال کر حسب دستور قوام تیار کر لیں۔ اور جب قوام تیار ہو جائے چولھے سے نیچے اتار لیں۔ اور قوام ٹھنڈا ہو جانے پر بوتلوں میں بھر لیں۔ ان پر خوش نما لیبل لگا دیں۔ بہترین شربت ہے خوب مقبولیت حاصل کرے گا۔

شربت مویز

یہ بہت مقوی شربت ہے۔ خون صالح پیدا کرتا ہے اور بدن کی رنگت کو نکھارتا ہے۔ مقوی دل و دماغ ہے۔ فرحت افزا مسرت انگیز بھی ہے۔ اس کا ہر گھر میں موجود ہونا ضروری ہے۔

حسب ذیل اجزا سے تیار کرلیں ۔

انگور سیاہ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ڈیڑھ تولہ

بالچھڑ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ڈیڑھ تولہ

لونگ ۔ دار چینی ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ہر ایک ایک تولہ

تیز پات ۔ الائچی خورد ۔ ۔ ۔ ہر ایک ایک تولہ

چینی ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ڈیڑھ سیر

ترکیب تیاری: انگور کچل کر اس کا رس نکال لیں اور کسی چینی کے برتن میں ڈال کر دھوپ میں رکھ دیں ۔ اگر سردی کا موسم ہو تو زمین میں گڑھا کھود کر رکھیں ۔ اوپر سے گھوڑے کی تازہ لید بھر کر مٹی سے ڈھانپ دیں ۔ ایک ہفتہ کے بعد نکال لیں ۔ اور اس میں چینی و دیگر اشیا کوٹ کر ملا لیں اور پانچ روز تک دھوپ میں رکھیں بعد ازاں چھان کر بوتلوں میں بھر لیں ۔

مقدار خوراک: دو تولہ سے چار تولہ تک کھانا کھانے کے بعد استعمال کریں بہت مفید چیز ہے ۔

شربت منضج

یہ شربت درد مفاصل کے لئے بہت مفید ہے ۔ علاوہ ازیں نقرس اور درد کمر کے لئے بہت بہتر ہے ۔ الغرض بدن کے ہر قسم کے دردوں میں اس کا استعمال کرنا بہت فائدہ دیتا ہے ۔ اس کے اجزا حسب ذیل ہیں ۔

عناب ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۱۵ دانے

آلو بخارا . . . . ۱۲ دانے

مویز منقی . . . . ایک تولہ

انجیر . . . . ۲۰ عدد

پوست بیخ کاسنی . . . . . دو تولہ

پوست بیخ بادیاں . . . . دو تولہ

مکو۔ تخم خبازی۔ ملٹھی . . . . ہر ایک دو تولہ

قطلنوریون باریک . . . . دو تولہ

گاؤزبان۔ سونٹھ۔ بلی لوٹن . . . ہر ایک دو تولہ

جڑا جمود۔ اجوائن۔ انیسون . . ہر ایک ایک تولہ

تخم کثوث۔ بیخ کبر۔ گل گلاب . . ہر ایک ایک تولہ

تخم کاسنی . . . . چار تولہ

سونف . . . . ۱½ تولہ

سورنجاں شیریں . . . . . . تین تولہ

بوزیدان . . . . ۲½ تولہ

تخم خیارین . . . . ۵ تولہ

نسوت موصوف . . . . . ۶ تولہ

مصری . . . . تین پاؤ

ترنجبین . . . . دو تولہ

ہر ایک جزو کو کوٹ کر اور جوشاندہ بنا کر بعد میں مل چھان کر چینی ملائیں۔

اور حسب دستور قوام تیار کر لیں۔

شربت محافظ اطفال

یہ شربت بچوں کے واسطے نعمتِ عجیب ہے۔ کمزور اور سوکھے ہوئے بچے تر و تازہ ہو جاتے ہیں۔ رنگ نکھر آتا ہے۔ چہرے متبسّم اور صُورتیں دلکش ہو جاتی ہیں۔ پیلے دست۔ کھانسی۔ بخار۔ سوکھا۔ دانت نکالنے کی تکلیف دُور ہو جاتی ہے۔ اجزائے شربت:۔

چونہ ان بجھ	ایک چھٹانک
برگ بانس	ایک سیر
گل نیلوفر	ایک پاؤ
گاؤ زبان	ایک پاؤ
خوب کلاں	دس تولہ
ملٹھی چھلی ہوئی	دس تولہ
سرطان ہندی خشک	تین تولہ

ان بجھ چونہ ایک بوتل میں بھر کر صاف پانی میں بھگو دیں اور دن میں تین چار مرتبہ ہلاتے رہیں۔ چوبیس گھنٹہ کے بعد پانی اس طرح نتھاریں کہ چونے کی کوئی جزو اس میں نہ آئے۔ صرف اوپر کا صاف نتھرا ہوا پانی ہو۔

دیگر جملہ ادویہ کو معمولی طور پر کوٹ کر چوبیس گھنٹہ تک آٹھ گنا پانی میں بھگو کر رکھ دیں، پھر بذریعہ قرعہ انبیق چار بوتل عرق کشید کر لیں۔ عرق کشید کرتے وقت

نیچہ میں کافور کی پوٹلی باندھ لیں ۔ کافور دو چار ماشہ کافی ہے ۔

اب ایک بوتل چونہ کا پانی اور ایک بوتل یہ عرق دونوں کو ملا لیں اور ڈیڑھ مصری ڈال کر شربت کا قوام تیار کر لیں ۔ ٹھنڈا ہو جائے تو رنگت کو خوش نما اور دلفریب بنانے کے واسطے روز کلر کے چند قطرے ملا لیں ۔

مقدار خوراک : دو ماشہ سے چار ماشہ صبح و شام بلحاظ عمر کے دیویں ۔

شربت ملٹھی

یہ شربت حلق اور سینہ کے امراض کو مفید ہے اور کھانسی کو بھی رفع کرتا ہے ۔ اجزا یہ ہیں :۔

پسی ہوئی ملٹھی	چار تولہ
پانی	نصف سیر
چینی	تین پاؤ

ملٹھی کو رات بھر پانی میں بھگو دیں ۔ صبح کو پانی میں جوش دیں حتیٰ کہ پانی پانچ چھ چھٹانک کے قریب رہ جائے اب پانی کو چھان کر اس میں چینی ڈال کر قوام تیار کر لیں اور استعمال میں لائیں ۔

شربت مصفیٰ

یہ شربت خون کو صاف کرتا ہے ۔ خارش ۔ داد اور جسم کے پھوڑے پھنسی کے لئے بہت مجرب ہے ۔ اجزا حسب ذیل ہیں :۔

عناب ۔ شاہترہ ۔ گل نیلوفر ۔ اکاس بیل تخم کاسنی ۔ تخم خبازی، پوست ہلیلہ زرد ۔ ہلیلہ سیاہ ۔ گل منڈی ۔ برادہ صندل سرخ و سفید ۔ برادہ شیشم ۔ گل بنفشہ ہر ایک ایک تولہ ۔

تمام اشیاء کو آٹھ گنا پانی میں بھگوئے رکھیں ۔ پھر آگ پر رکھ کر جوش دیں جب پانی تہائی کے قریب رہ جائے چھان کر تین گنا چینی میں قوام تیار کریں ۔

خوراک : دو تولہ صبح و شام بارہ تولہ عرق آب مصفی خون کے ساتھ استعمال میں لائیں ۔

شربت نیلوفر

یہ شربت حکمائے نمونیہ ۔ درد سر اور کھانسی کے لئے اکسیر بتلایا ہے ۔ اگر اسے شربت بنفشہ میں ملا کر استعمال کریں تو زکام کو دور کر دیتا ہے ۔

اجزاء یہ ہیں : ۔

گل نیلوفر . . . . تین پاؤ
پانی . . . . تین پاؤ
چینی . . . . تین پاؤ

گل نیلوفر رات بھر پانی میں بھگوئے ۔ صبح آگ پر جوش دیں جب پانی چھ چھٹانک رہ جائے ۔ تو ہاتھوں سے مل کر چھان لیں پھر اس میں چینی ملا کر قوام تیار کریں اور استعمال میں لائیں ۔

شربت نارنج

دل، معدہ اور جگر کو تقویت دیتا ہے۔ بہت فرحت بخش ہے رنگت کو نکھارتا ہے۔ نہایت خوش آیند شربت ہے۔ اجزا یہ ہیں:۔

آب نارنج .... بارہ تولہ

عرق گاؤزبان ...... پندرہ تولہ

چینی .... آدھ سیر

ترکیب تیاری: عرق میں چینی ملا کر قوام بنا لیں اور پھر آب نارنج ملا کر دوبارہ قوام درست کریں۔ اور اخیر پر زعفران اصلی ایک ماشہ عرق میں حل کر کے شامل کر لیں۔ بہت عمدہ شربت تیار ہو جائے گا۔

مقدار خوراک: دو تولہ شربت ہمراہ عرق گاؤزبان دس تولہ استعمال کریں۔

شربت بہیدانہ

گردہ و مثانہ کی بیماریوں کے لئے حکماء نے یہ شربت خصوصیت سے تیار کیا ہے۔ اس کے استعمال سے پتھری اور ریگ کا اخراج بھی ہو جاتا ہے اور دیگر مواد کو بھی پیشاب کے راستے خارج کرتا ہے۔ اجزا یہ ہیں:۔

تخم بہیدانہ .... چار تولہ

کباب چینی۔ تخم خربوزہ ... ہر ایک ایک تولہ

تینوں کو آٹھ گنا پانی میں بھگو کر رکھ دیں۔ رات بھر بھیگا رہے صبح کو جوش دیں۔ جب تہائی کے قریب پانی رہ جائے تو تین گنا چینی ملا کر قوام تیار کر لیں۔

مقدار خوراک: دو تولہ شربت ہمراہ عرق گاؤزبان ۱۰ تولہ استعمال کریں۔

دیاقوزہ

یہ یونانی زبان کا لفظ ہے جو اس شربتِ خشخاش کے لئے بولا جاتا ہے جو پوستِ خشخاش سے تیار کیا جائے نہ کہ اُس کے تخم سے۔

دیاقوزہ خشک کھانسی اور نزلہ میں بے حد مفید ہے۔ اسے صبح و شام ۶ ماشہ سے ایک تولہ تک چاٹنا چاہئے۔ اس کے بنانے کی ترکیب یہ ہے۔

پوستِ خشخاش مسلم ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	بیس عدد
اصل السوس مقشر ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	چھ تولہ
اسبغول ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	تین تولہ
تخم خطمی ۔ تخم خبازی ۔ ۔ ۔ ۔	ہر ایک ڈیڑھ تولہ
گوندببول ۔ گوندکتیرا ۔ ۔ ۔ ۔	ہر ایک ڈیڑھ تولہ
بہدانہ شیریں ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	ڈیڑھ تولہ
چینی ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔	ایک سیر

اِن دواؤں کو رات کے وقت تین سیر پانی میں بھگو دیں صبح کو اتنا جوش دیں کہ نصف رہ جائے۔ اب اس کو مل کر چھان لیں اور چینی ایک سیر ملا کر قوام تیار

کریں۔

رُوح کیوڑہ

اعلیٰ قسم کا روح کیوڑہ اگر شربت میں چند قطرے ملا کر پیا جائے تو دل اور دماغ کو فرحت ملے گی میعادی بخار سے بچا دُور رہے گا. پیاس مٹ جائے گی۔ گرمی اور لو کے حملے سے حفاظت رہے گی۔

رُوح صندل

صندل کا تیل ایک ماشہ ایک تولہ رکیٹی فائڈ سپرٹ میں ملادیں۔ جب پیاس لگے کسی شربت میں اس کے پانچ چھ قطرے ملاکر پی لیا کریں پیاس بجھاتا دل و دماغ کو ٹھنڈک پہنچاتا اور جگر کی گرمی کو دُور کرتا ہے۔

تخم ریحان

تخم ریحان یا تلسی کے بیج سستے داموں پنساریوں سے عام مِل جاتے ہیں ایک تولہ ایک پاؤ پانی میں رات بھر بھگوئے رکھیں صبح تک خوب پھُول جائیں گے۔ فالودہ یا شربت میں ملا کر پینے رہنے سے موسم گرما کی وبائی امراض اور گرمی کی شدت سے انسان محفوظ رہتا ہے۔

جدید قسم کے مشروبات

بڑے بڑے ہوٹلوں اور بڑی بڑی دوکانوں میں تازہ پھلوں کے رس نکال کر اور ان میں خوش کن خوشبویات کی آمیزش سے مہمانوں کی تواضع کی جاتی ہے۔ فروٹ جوس کے نام سے بلورین جام بھر بھر کر پلائے جاتے ہیں۔ اور اسے تہذیب حاضرہ کا جدید طریق مشروبات بیان کیا جاتا ہے۔ لیکن حقیقت یہ ہے۔ کہ پھلوں کے رس کا استعمال بطور مشروبات قدیم سے چلا آتا ہے۔ یہ کوئی نئی چیز نہیں ہے۔ صرف اس کے پیش کرنے کا انداز نیا ہے۔ ورنہ تاریخیں شاہد ہیں۔ کہ پھلوں کے فشردے شاہوں کے درباروں اور امرا کی محفلوں میں تقسیم ہوا کرتے تھے۔ اور اطبا و حکماء اپنے نسخوں میں بھی فشردوں کا استعمال کرتے رہے ہیں اور اب تک کر رہے ہیں۔

تہذیب حاضرہ نے البتہ ان فشردوں میں بعض لوازمات کو زیب داستان کے لئے ان فشردوں کے ساتھ ملا کر ان میں مزید دلفریبی کے سامان پیدا کر دیئے ہیں۔ وہی لیموں کا افشردہ جو رس نچوڑ کر اور مناسب مقدار قند سفید کی ملا کر بنا لیا جاتا تھا۔ اب اس کے استعمال کا انداز یوں کر دیا گیا ہے۔

پکے ہوئے لیموں کا رس لے کر اس میں سادہ پکا ہوا شربت ملا دیا جاتا ہے

اور اسے زیادہ شیریں بنانے کی غرض سے اس میں کچھ مقدار سکرین کی شامل کر لی جاتی ہے۔ اور مزید ترشی کے لئے ست لیموں جسے اب سڑک ایسڈ کہتے ہیں تھوڑا سا ملایا جاتا ہے۔ اور اس شربت کو خوش رنگ بنانے کے لئے ذرا سا فوڈ کلر دے دیتے ہیں۔ اور خوشبو کے لئے لیموں کا ایسنس ملایا جاتا ہے۔
اب یہ افشردہ ایسا شیریں ایسا خوشبو دار اور ایسا لذیذ بن جاتا ہے کہ چند گھونٹ پی لینے سے طبیعت شاد ہو جاتی ہے۔

یہی فروٹ جوس ہیں جو جدید طریقے سے پھلوں کے فشردوں کو رنگ دے دے کر تیار کئے جاتے ہیں۔ اس فروٹ جوس کو اب بہت فروغ حاصل ہے اور اس کا استعمال فیشن میں داخل ہو گیا ہے۔ ہر بڑے اور چھوٹے شہر میں اس کی بکثرت مانگ رہتی ہے۔

اگر پھلوں کے افشردوں یعنی فروٹ جوس کے کاروبار کو بطور تجارت شروع کیا جائے تو بہت منفعت بخش کام ہے۔

سکویش یعنی فشردہ وہ لذیذ اور دلفریب مشروب ہے جو تمام مشروبات کی روحِ رواں ہے۔ کلبوں کی زینت اور سوسائیٹیوں کی جان ہے۔ اس کی لذتیں اور حلاوتیں روح میں بالیدگی اور جسم میں توانائی پیدا کرتی ہیں۔ اور ایک خمار آلود کیفیت دماغ پر طاری ہو جاتی ہے جس سے تسکین اور تفریح کے سامان میسر آتے ہیں لیکن اس کی تیاری کے لئے بے داغ اور اعلیٰ قسم کے پھل استعمال کرنے چاہئیں ورنہ لذت اور نفاست میں خامی پیدا ہو جائے گی۔

اورنج سکویش

یہ سکویش بہ نسبت دیگر مشروبات کے زیادہ پسندیدگی کی نگاہوں سے دیکھا جاتا ہے۔ اور سوسائیٹیوں میں اس کی زیادہ مانگ رہتی ہے۔ اور حقیقت میں یہ چیز ہی ایسی ہے۔ اس کی حلاوتیں اور شیرینیاں مجبور کر دیتی ہیں کہ اسے پئیں اور بار بار پئیں۔ اس سکویش کے تیار کرنے کے لئے مندرجہ ذیل اشیاء کی ضرورت ہوگی۔

سنگتروں یا مالٹوں کا رس .. دس پونڈ

چینی سفید دانہ دار ...... دس پونڈ

سائیٹرک ایسڈ ...... تین اونس

اور اگر اسے زیادہ شیریں بنانا ہو تو ذیل کا نسخہ استعمال کریں۔

سنگترے یا مالٹے کا رس ... دس پونڈ

چینی عمدہ ...... ساڑھے پندرہ پونڈ

سائیٹرک ایسڈ ..... سات اونس

عمدہ اور پختہ سنگترے یا مالٹے لے کر انہیں صاف پانی میں دھو کر خوب صاف کر لیں پھر تیز اور مصفا چھری سے تمام سنگتروں کے دو دو ٹکڑے کر دیں چھری یا چاقو جو اس عمل میں استعمال کیا جائے وہ بالکل صاف و شفاف ہو اس میں زنگار وغیرہ کے دھبے نہ ہوں۔ کیونکہ یہ ایک نفیس عمل ہے اس میں کسی قسم کی کثافت کا دخل نہیں ہونا چاہئے۔

چھری سے ٹکڑے کاٹ کر بذریعہ دستی مشین تمام ٹکڑوں سے رس نکال لیں۔ جب کام بڑے پیمانے پر ہو تو اس غرض کے لئے بڑی بڑی مشینیں استعمال کی جاتی ہیں جو یورپ والے تیار کر کے مہیا کرتے ہیں۔

رس نکالنے والی مختلف قسم کی مشینیں ایجاد ہو چکی ہیں بعض اس قسم کی ہوتی ہیں جیسے قیمہ بنانے والی مشین۔ جسے میز پر لگا کر کام کیا جاتا ہے اور بعض مشینیں اس قسم کی ساخت کی ہوتی ہیں۔ جیسے صابن کا ٹھپہ لگانے والی مشین۔

سنگتروں یا مالٹوں کا چھلکا اتار کر اس کی پھانکیں مشین میں ڈالے جاتے ہیں اور گھماتے جاتے ہیں۔ رس نکل نکل کر برتن میں جمع ہوتا جاتا ہے ایسی مشین کو اصطلاح عام میں جوس ایکسٹریکٹر (JUICEEXTRACTOR) کہتے ہیں۔

ایک چھوٹی سی دستی مشین لیموں کا رس نچوڑنے والی ہوتی ہے۔ اگر کام معمولی پیمانے پر ہو تو اس کے ذریعے ہی کام لیا جا سکتا ہے یا اسی قسم کی ذرا بڑی مشین جس میں نصف سنگترہ آسکے تیار کرائی جا سکتی ہے۔

ہاں تو رس نکالنے کے واسطے سنگتروں کے ٹکڑے کر کے چھلکے اتار لیں اور آدھا آدھا سنگترہ مشین میں رکھ کر رس نکالتے جائیں۔

جب تمام رس نکل چکے تو اسے ایک شیشے کے مرتبان میں ڈال کر محفوظ رکھدیں۔ اگر اس غرض کے لئے المونیم وغیرہ کا برتن استعمال کرنا ہو تو اسے بڑی احتیاط سے صاف کر لینا چاہئے۔

برتن میں رس ڈال کر اتنی دیر رکھ دیں کہ وہ خوب نتھر جائے اور گرد وغیرہ نیچے بیٹھ جائے۔

چونکہ سنگترے اور مالٹے میں ترشی کی مقدار کم ہوتی ہے اس لئے اس
کمی کو پورا کرنے کی غرض سے اس میں مناسب مقدار یعنی ساڑھے پانچ فیصدی
سائٹرک ایسڈ شامل کیا جاتا ہے۔ اس سے کھٹاس والی کمی پوری ہو کر اس مشروب
کا ذائقہ اپنے پورے عروج پر آجاتا ہے۔

جب رس پورے طور پر نتھر جاتی ہے تو اسے ایک علیحدہ برتن میں نتھار
کر اس میں چینی اور سائٹرک ایسڈ ملا دیا جاتا ہے۔ یہ اشیا ملاتے وقت ساتھ
کے ساتھ کسی چیز کے ساتھ ہلاتے جانا چاہئیے۔ تاکہ تمام اجزا آپس میں یک جان
ہوتے جائیں۔ اس طرح سے جب یہ تینوں جز آپس میں حل ہو کر یک جان ہو
جائیں گے تو اورنج سکویش تیار ہے۔

اس سکویش کی تیاری میں چند مزید ہدایات بھی قابل بیان ہیں ان ہدایات
پر کاربند رہنا اشد ضروری ہے۔

(۱)

ہر سو پونڈ تیار شدہ مکسچر میں ایک اونس کے حساب سے پوٹاشیم میٹا
بائی سلفیٹ ملا دینا ضروری ہے۔ اس سے یہ فائدہ ہو گا۔ کہ اس سکویش میں
پھپھوندی لگنے کا اندیشہ نہ رہے گا اور نہ ہی اس میں سڑاند پیدا ہو گی۔

پوٹاشیم میٹا بائی سلفیٹ کی اس قدر قلیل مقدار بالکل بے ضرر ہوتی ہے۔
اور اس مقدار کو قانونی طور پر بھی کوئی رکاوٹ نہیں ہے۔ اس لئے اس کا ملانا بہت
ضروری ہے ہرگز فراموش نہ کریں ورنہ مرکب بہت جلد خراب ہو جائے گا اس میں
سڑاند اور پھپھوندی پیدا ہو جائے گی لیکن کسی صورت میں ایک اونس فیصدی

سے مقدار بڑھنے نہ پائے ورنہ بجائے فائدے کے نقصان کا احتمال بھی پیدا ہو جاتا ہے۔

(۲)

دُوسری بات قابل غور یہ ہے۔ کہ جب، چاروں اجزا مرکب میں حل کر لیے جائیں۔ تو تین سنگتروں یا مالٹوں کے چھلکے لے کر ان کا رس نکال لیں۔ یہ رس نکالنے کا طریقہ یہ ہے۔ کہ چھلکوں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے بنا کر کسی کپڑے میں ڈال لیں اور پھر کسی برتن کے اوپر اس کپڑے کو رکھ کر زور سے نچوڑ دیں۔ رس نکل آئے گا۔ اس رس کو اس سکوئیش میں ملا دیں۔

چھلکوں کے رس کا اندازہ یہ ہے۔ کہ ہر سو سنگترے یا مالٹے کے رس میں تین سنگتروں یا مالٹوں کے چھلکوں کا رس ملانا چاہیئے۔ اس سے کم و بیش نہ ہو۔

سکوئیش تیار ہونے پر اسے خوبصورت، ایک رنگ اور ایک ہی شکل و صورت کی بوتلوں میں بھر لیں اور کارک بند کر کے ان پر خوشنما اور رنگین لیبل لگا دیں۔ اور شو کیسوں کے اندر قرینے سے لگا کر رکھ دیں۔ گاہک اسے ہاتھوں ہاتھ خرید کر نوش کریں گے۔ بازاروں میں اس کی بدولت شربت فروش ہزاروں روپے کما رہے ہیں۔ ایک بار تیار کرنے کے بعد آپ ان تمام رموز سے آشنا ہو کر دُوسری بار ایک ماہر سکوئیش کی حیثیت سے کام میں ہاتھ ڈالنے کے قابل ہو جائیں گے۔

مینگو سکویش

یعنی آم کا فشردہ۔ یہ سکویش عمدہ شیریں آموں سے تیار کیا جاتا ہے اس کی تیاری کے لئے آموں کا انتخاب ضروری ہے۔ کوئی داغدار۔ گلا ہؤا یا خراب آم استعمال نہ کیا جائے۔ آم خواہ کسی قسم سے تعلق رکھتے ہوں لیکن ان کا پختہ ہونا ضروری ہے اور بے داغ بھی ضرور ہوں۔ ورنہ سارا قوام اس ایک داغ کی نذر ہو جائے گا۔ انتخاب کرتے وقت اگر کوئی معمولی داغ نظر آئے تو اسے چاقو سے کاٹ کر پھینک دیں لیکن ایسا داغ نہ ہو جس کی گندی آلائش آم کے دوسرے حصے میں لگ کر قوام کے اندر چلی جائے۔

انتخاب کے بعد تمام آموں کو پانی سے صاف کر کے ایک تیز اور مصفیٰ چھری یا چاقو سے ان آموں کو ہر طرف سے چیرے دے دیئے جائیں۔ پھر کسی موٹے سے کپڑے میں ڈال کر ان کا رس نکال لیں۔ یہ رس بذریعہ چھلنی بھی نکالا جا سکتا ہے لیکن چھلنی سے نکالے ہوئے رس کو پھر کپڑے کے ذریعے چھان لینا چاہئے۔ تاکہ ریشے وغیرہ اس میں باقی نہ رہ جائیں اور ہر قسم کی آلائشوں سے صاف ہو کر صاف رس رہ جائے۔ اب سکویش تیار کرنے کے واسطے حسب ذیل اجزا درکار ہوں گے۔

آم کا رس	ایک پونڈ
چینی	ڈیڑھ پونڈ

سائٹرک ایسڈ . . . . . . پونا اونس

پانی چینی اور سائٹرک ایسڈ کو باہم ملا کر آگ پر رکھیں اور ہلکی ہلکی آگ سے جوش دیں۔ جو میل اوپر آئے اسے صاف کرتے جائیں۔ اس مرکب میں کوئی سا رنگ اسے جاذب توجہ بنانے کے لئے ملا لیں اور پھر اسے کپڑے میں چھان لیں جب قوام ٹھنڈا ہو جائے تو اس میں آم کا رس شامل کر لیں۔

اس کے بعد اس کے اندر پوٹاسیم میٹا بائی سلفیٹ ہر سو پونڈ مرکب کی مقدار کے حساب سے پونا اونس شامل کریں۔ پھر نصف گھنٹہ تک دو سو بارہ فارن ہیٹ پر گرم کر لیں۔ اور نیچے اتار کر سرد کر کے حسب منشا بوتلوں میں بھر کر خوشنما لیبل لگا لیں۔ اور بوتلوں میں کارک لگا کر سر بمہر کر دیں۔

لیمن سکویش

یہ بہت عمدہ سکویش ہے جو لیموں سے بھی تیار ہوتا ہے۔ اور گلگل سے بھی تیار ہو سکتا ہے۔ اور اس کی تیاری میں بھی عموماً وہی طریقے استعمال کئے جاتے ہیں جو اورنج سکویش میں بیان کئے گئے ہیں۔

لیمن سکویش تیار کرنے کے واسطے ایسے لیموں یا گلگلیں مہیا کی جانی چاہئیں جو درخت پر ہی پختہ ہو چکی ہوں۔ تاکہ ان سے اس کی مقدار کافی مہیا ہو سکے ایسے رس بھرے لیموں حسب ضرورت منگا لیں اور انہیں پانی میں دھو کر خوب طرح سے صاف کر لیں۔ پھر تیز چاقو سے ہر ایک لیموں کے دو دو ٹکڑے کاٹ کر کسی برتن میں رکھتے جائیں۔ تب دستی مشین سے بڑی احتیاط کے ساتھ نچوڑ کر

ان کا رس کسی برتن میں جمع کرلیں۔ اس رس نکالنے والی مشین کو عام محاورے میں لیمن سکویزر (LEMONSQUEEZER) کہتے ہیں لیکن ایسی مشینیں اس وقت درکار ہوتی ہیں جب کام بڑے پیمانے پر چل پڑے۔

عموماً کام کے لحاظ سے ہر قسم کے چھوٹے اور بڑے پیمانے کے آلات بازار سے دستیاب ہوجاتے ہیں۔

لیموں کا رس نکال کر اسے مزید صاف کرنے کے لئے کسی گف دار کپڑے سے چھان لینا چاہئے۔ تاکہ بیج۔ گدے اور ریشے وغیرہ رس سے جدا ہوجائیں اور خالص رس رہ جائے۔

لیمن سکویش میں شیرینی حسب منشا کم یا زیادہ ملائی جاسکتی ہے۔ ان دونوں طریقوں کے نسخے ذیل میں درج کئے جارہے ہیں۔

(۱) چینی . . . . پونے دو پونڈ
پانی مقطر . . . . ڈیڑھ پونڈ
لیموں کا رس . . . . ایک پونڈ

(۲) چینی . . . . پونے تین پونڈ
آب مقطر . . . . تین چھٹانک
لیموں کا رس . . . . ایک پونڈ

ان تینوں اشیاء یعنی رس چینی اور پانی کو حل کرلیا جائے اور ایک دیگچے میں ڈال کر آگ پر رکھدیں اور ۳۰ درجے فارن ہیٹ پر حرارت دیں۔ تاکہ چینی پورے طور سے حل ہوجائے۔ اس کے بعد اس میں پوٹاسیم میٹابائی سلفیٹ

ایک اونس فی سو پونڈ کے حساب سے شامل کریں یعنی تینوں چیزوں کے مرکب سے جو سیال پیدا ہو گیا ہے۔ اس کے ایک سو پونڈ میں صرف ایک اونس پوٹاسیم میٹا بائی سلفیٹ حل کریں۔

یہ لیمن سکویش تیار ہے۔ اسے نفیس بوتلوں میں ڈال کر کارک لگا دیں۔ اور عمدہ قسم کے لیبل لگا کر حسب ضرورت مارکیٹ میں بھجوا دیں۔ بہت منافع بخش مشروب ہے۔

لیمن بارلے

یہ نفاست پسند احباب کے لئے ایک بہترین تحفہ ہے۔ اس قدر دل خوش کن مشروب ہے۔ کہ نام سنتے ہی احباب کے منہ میں پانی بھر آتا ہے۔ اور خوش آیند انگڑائیاں آنے لگتی ہیں۔ اس کے لطیف اور نفیس ذائقے کام و دہن پر آشکارا ہونے لگتے ہیں۔

جگمگاتے ہوٹلوں اور ضو بار کلبوں میں اس کے جام اک حیاتِ نو کا سامان پیدا کر دیتے ہیں۔

لیمن بارلے۔ آش جو اور لیموں کے رس کا ایک نفیس مرقع ہے جو موسم گرما میں نازک مزاج امرا اور رؤسا کے لئے ایک پسندیدہ اور بیش قیمت مشروب تصوّر کیا جاتا ہے۔ اس کا ہر گھونٹ نہایت تازگی بخش اور دل و دماغ کو فرحت دینے والا ہوتا ہے۔ یہ تحفہ صفرادی مزاج والوں کے لئے نہایت ہی کارآمد شے ہے۔ اور موسم کی تمازت میں اس کی موجودگی ایسی گراں مایہ چیز ہے

کہ اسے زرو جواہر میں تولنے کے قابل تصور کیا جاتا ہے۔

یہی وہ مشروب ہے جس کے نسخوں کو بڑے بڑے ماہر ڈاکٹر اور حکیم صیغۂ راز میں رکھ کر امرا اور رؤسا سے منہ مانگے انعام پاتے ہیں اور یہ فرحت بخش مرکب تیار کر کے بعض اوقات نہایت قلیل منافع پر مہیا کر کے عوام کو اس کی لذتوں اور حلاوتوں سے بہرہ ور کر کے اس کا دلدادہ بنا لیتے ہیں اور پھر بار دیگر منہ مانگے دام وصول کر کے اپنی جیبیں گرم کرتے ہیں۔

پہلے لیموں کا رس نکال لیں اور اسے صاف کر کے کسی مصفیٰ برتن میں رکھ دیں۔ اسے کسی باریک ایلومینیم کی چھلنی سے صاف کر لیں اور چھان کر تام چینی کے برتن میں رکھ دیں۔

ازاں بعد آش جو تیار کریں۔ اس آش کے تیار کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ عمدہ قسم کے ستھرے جو لے کر انہیں پانی میں بھگو کر رکھ دیں۔ اور جب ان کا چھلکا نرم ہو جائے تو انہیں نکال کر کسی لکڑی کے ہاون دستے میں کوٹ کر ان کا چھلکا جدا کر لیں اور ان صاف شدہ جو کے دانوں کو دھوپ میں خشک کر لیں۔ اور اچھی طرح سے سکھا کر ان کا آٹا پیس کر تیار کر لیں۔ چھلکا ضرور جدا کر لیں بعض لوگ چھلکوں سمیت پیس کر آٹا تیار کر لیتے ہیں یہ اچھا نہیں ہوتا۔

اس آٹے کو گوندھ لیا جائے اور اس میں پانی گرم شدہ اس مقدار سے ڈالا جائے۔ کہ اگر جو کا خشک آٹا ۴$\frac{1}{2}$ سیر ہو تو گرم پانی پانچ سیر ڈال کر نرم آنچ پر دس منٹ تک اُبالا دیں اور ابالا دے کر نیچے اتار لیں۔

اب اس جوش دیئے ہوئے آٹے والے پانی کو ٹھنڈا کر لیں اور اس

میں فی گیلن پانچ سیر چینی ملادیں اور خوب حل کریں اور پھر اس تیار شدہ شربت کو کسی کپڑے سے چھان لیں۔

یہ لیمن بارلے کا ایک جزو تیار ہے۔ اب اس میں لیمن کا رس اس مقدار سے ڈالیں کہ اگر آش جو دو حصے ہو تو رس لیمن ایک حصہ ہو۔

اس مرحلہ پر لیمن بارلے میں لیموں کی خوشگوار اور دلپسند خوشبو پیدا کرنے کے لئے اگر رس لیموں سو لیموں سے حاصل کیا گیا تھا تو اس کے لئے ۲۵ عدد لیموں کے چار ٹکڑے کرکے بعد چھلکوں کے نچوڑلیں اور یہ رس تیار شدہ مال میں ملا دیں۔ اس سے لیمن کا ذائقہ نمایاں ہو جائے گا۔

ازاں بعد اس تیار شدہ لیمن بارلے میں فی سو پونڈ کے حساب سے ایک اونس پوٹاسیم میٹا بائی سلفیٹ ملا کر حل کریں تاکہ یہ لیمن بارلے تا دیر پڑا رہنے سے خراب نہ ہونے پائے۔

اب اسے پن کر بوتلوں میں بھر لیں اور کاک بند کرکے حسب منشا لیبل وغیرہ لگالیں۔ بہترین لیمن بارلے تیار ہے اسے ہر مناسب مقام پر فروخت کرنے کے واسطے بھجوا دیں اور اپنی فرم کے بہترین مال کا پروپیگنڈہ کریں بہت منافع بخش کاروبار ہے۔

انگور اور جامن کا سکویش

یہ سکویش انگور اور جامن کی رس سے تیار کیا جاتا ہے اور اس کے تیار کرنے کا بھی وہی طریقہ ہے جو دیگر سکویشوں میں بیان ہو چکا ہے۔ اعلےٰ

قسم کے پکے ہوئے انگور اور جامنوں کے رس چینی اور سائیٹرک ایسڈ کے مرکب سے تیار ہو جاتا ہے یہ مرکب بہت لذیذ ہوتا ہے۔

کارڈیل

یہ بھی مشروبات کی ایک قسم ہے۔ جسے صاحب ذوق اور نفاست پسند حضرات بڑے شوق سے استعمال کرتے ہیں۔ اس کے پینے سے دل کو فرحت اور دماغ کو تازگی حاصل ہوتی ہے۔ طبیعت میں بشاشت پیدا ہوتی ہے کارڈیل مختلف پھلوں کے رسوں سے تیار کیا جاتا ہے اور سکوئیش کی طرح اس میں چینی اور پانی ملا کر تیار کیا جاتا ہے۔

لائم جوس کارڈیل

یہ کارڈیل عمدہ پکے ہوئے ترش لیموؤں سے تیار کیا جاتا ہے۔ لیموں لیکر پانی سے صاف کرلیں اور چاقو سے دو ٹکڑوں میں کاٹ لیں اور پھر مشین کے ذریعے ان کا رس نچوڑ لیں اور رس کو کسی گاڑھے کپڑے میں چھان لیں اور کسی شیشے یا تام چینی کے برتن میں ڈھک کر رکھ دیں۔ یہ رس ایک ماہ تک اس برتن میں محفوظ پڑا رہے۔ اس عرصہ میں سب گاد وغیرہ نیچے بیٹھ جائیں گے اور صاف رس نتھر کر اوپر آجائے گا۔ لیکن اگر جلدی تیار کرنا ہو تو اس رس کا فلٹر تیار کرلیں۔ جب رس کو مہینہ بھر رکھنا منظور ہو تو اس میں پوٹاسیم میٹا بائی سلفیٹ